Use & Care Guide
Manual de Uso y Cuidado
English / Español

Model/Modelo: 137.23671310
Item / Artículo: 640-04647727-9

Kenmore®

Charcoal and LP Gas Combo Grill

Parrilla de LP Gas y Carbón

P/N 611405-38
Sears Brands Management Corporation
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.
www.kenmore.com
www.sears.com
www.kmart.com






If you smell gas:

1. Shut off gas to the appliance.
2. Extinguish any open flame.
3. Open lid.
4. If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.


WARNING


1. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.
2. An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

Call Grill Service Center For Help and Parts

If you have questions or need assistance during assembly, please call 1-888-577-9820. You will be speaking to a representative of Grill Manufacturer and not a Sears employee. To order new parts call Sears at 1-800-4-MY-HOME®.

Product Record

IMPORTANT: Fill out the product record information below.

Model Number ______________________

Serial Number ______________________
See rating label on grill for serial number.

Date Purchased ______________________


CAUTION


For residential use only. Do not use for commercial cooking

Installation Safety Precautions

- Please read this User's Manual in its entirety before using the grill.
- Failure to follow the provided instruction can result in seriously bodily injury and/or property damage. Some parts of this grill may have sharp edges. Please wear suitable protective gloves.
- Use grill, as purchased, only with LP (propane) gas and the regulator/valve assembly supplied.
- Grill installation must conform with local codes, or in their absence of local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/ NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, or Propane Storage and Handling Code, B149.2, or the Standard for Recreational Vehicles, ANSI A 119.2/NFPA 1192, and CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code, as applicable.
- All electrical accessories (such as rotisserie) must be electrically grounded in accordance with local codes, or National Electrical Code, ANSI / NFPA 70 or Canadian Electrical Code, CSA C22.1. Keep any electrical cords and/or fuel supply hoses away from any hot surfaces.
- This grill is safety certified for use in the United States and/or Canada only. Do not modify for use in any other location. Modification will result in a safety hazard.

IMPORTANT: This grill is intended for outdoor use only and is not intended to be installed in or on recreational vehicles or boats.

NOTE TO INSTALLER: Leave this User's Manual with the customer after delivery and/or installation.

NOTE TO CONSUMER: Leave this User's Manual in a convenient place for future reference.

Safety Symbols

The symbols and boxes shown below explain what each heading means. Reading and follow all of the messages found throughout the manual.


DANGER


DAGER: Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.


WARNING


WARNING: Indicates an potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.


CAUTION


CAUTION: Indicates a potentially hazardous situation or unsafe Practice which, if not avoided, may result in minor or moderate Injury

TABLE OF CONTENTS

Repair protection agreement

Congratulations on making a smart purchase. Your new BBQ Pro product is designed and manuactured for years of dependable operation. But like all products, it may require repair from time to time. That's when having a Repair Protection Agreement can save you money and aggravation.

Purchase a Repair Protection Agreement now and protect yourself from unexpected hossle and expense.

Here's what the Repair Protection Agreement* includes:

- ☑ **Expert service** by our 10,000 professional repair specialists.
- ☑ **Unlimited service and no charge** for parts and labor on all covered repairs.
- ☑ **Product replacement up** to $1500 if your covered product can't be fixed.
- ☑ **Dliscount of 25%** from regular price of service and related installed parts not covered by the agreement; also, 25% off regular price of preventive maintenance check.
- ☑ **Fast help by phone** - we call it Rapid Resolution - support from a Sears representative. Think of us as a "talking owner's manual".

Once you purchase the Repair Protection Agreement, a simple phone call is all that it takes for you to schedule service. You can call anytime day or night, or schedule a service appointment online

The Repair Protection Agreement is a risk-free purchase. If you cancel for any reason during the product warranty period, we will provide a full refund. Or, a prorated refund anytime after the product warranty period expires. Purchase your Repair Protection Agreement today!

Some limitations and exclusions apply. For prices and additional information in the U.S.A. call 1-800-827-6655.

***Coverage in Canada varies on some items. For full details call Sears Canada at 1-800-361-6665**

WARRANTY

KENMORE GRILL WARRANTY

Kenmore One Year Limited Warranty

When installed, operated and maintained according to all supplied instructions, if this appliance fails due to a defect in material and workmanship within one year from the date of purchase, call 1-800-4-MY-HOME® to arrange for free repair or replacement if repair is unavailable.

For five years from the date of purchase, any burner that rusts through will be replaced free of charge. After the first year from the date of purchase, you are responsible for the labor cost to have it installed.

All warranty coverage excludes ignitor batteries and grill part paint loss, discoloration or surface rusting, which are either expendable parts that can wear out from normal use within the warranty period, or are conditions that can be the result of normal use, accident or improper maintenance.

All warranty coverage is void if this product is ever used for other than private household purposes.

This warranty covers ONLY defects in material and workmanship. Sears will NOT pay for:

1. Expendable items that can wear out from normal use within the warranty period, including but not limited to batteries, light bulbs and surface coatings or finishes.
2. A service technician to instruct the user in correct product installation, operation or maintenance.
3. A service technician to clean or maintain this product.
4. Damage to or failure of this product if it is not installed, operated or maintained according to the all instructions supplied with the product.
5. Damage to or failure of this product resulting from accident, abuse, misuse or use for other than its intended purpose.
6. Damage to or failure of this product caused by the use of detergents, cleaners, chemicals or utensils other than those recommended in all instructions supplied with the product.
7. Damage to or failure of parts or systems resulting from unauthorized modifications made to this product.

Disclaimer of implied warranties; limitation of remedies

Customer's sole and exclusive remedy under this limited warranty shall be product repair as provided herein. Implied warranties, including warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law. Sears shall not be liable for incidental or consequential damages. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitation on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so these exclusions or limitations may not apply to you.

This warranty applies only while this appliance is used in the United States.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179

Sears Installation Service

For Sears professional installation of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. call 1-800-4-MY-HOME®





CALIFORNIA PROPOSITION 65

1. Combustion by-products produced when using this product contain chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, and other reproductive harm.

2. This product contains chemicals, including lead and lead compounds, known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

Wash your hands after handling this product.

 **DANGER** 

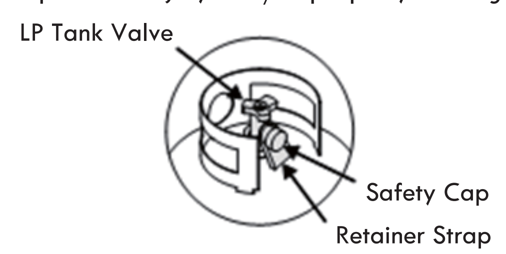
- **NEVER store a spare LP cylinder under or near the appliance or in an enclosed area.**



- **Never fill a cylinder beyond 80% full.**
- **If the information in the two points above is not Followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.**
- **An overfilled or improperly stored cylinder is a hazard due to possible gas release from the safety relief valve. This could cause an intense fire with risk of property damage, serious injury or death.**
- **If you see, smell or hear gas escaping, immediately get away from the LP cylinder and appliance and call your fire department.**

LP Tank Removal, Transport And Storage

- Turn OFF all control knobs and LP tank valve. Turn coupling nut counterclockwise by hand only - do not use tools to disconnect. Lift LP tank wire upward off of LP tank collar, then lift LP tank up and off of support bracket. Install safety cap onto LP tank valve. Always use cap and strap supplied with valve.
  Failure to use safety cap as directed may result in serious personal injury and/or property damage.



- A disconnected LP tank in storage or being transported must have a safety cap installed (as shown). Do not store an LP tank in enclosed spaces such as a carport, garage, porch, covered patio or other building. Never leave an LP tank inside a vehicle which may become overheated by the sun.
- Do not store an LP tank in an area where children play.

LP Cylinder

- **The LP cylinder used with your grill must meet the following requirements:**
- Use LP cylinders only with these required measurements: 12" (30.5cm) (diameter) x 18" (45.7 cm) (tall) with 20 lb. (9 kg.) Capacity maximum.
- LP cylinders must be constructed and marked in accordance with specifications for LP cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) or for Canada, CAN/CSA-B339, cylinders, spheres and tubes for transportation of dangerous goods. Transport Canada (TC). See LP cylinder collar for marking.
- LP cylinder valve must have:
  - Type 1 outlet compatible with regulator or grill.
  - Safety relief valve.
  - UL listed Overfill Protection Device (OPD). This OPD safety feature is identified by a unique triangular hand wheel. **Use only LP cylinders equipped with this type of valve.**

OPD Hand Wheel

- LP cylinder must be arranged for vapor withdrawal and include collar to protect LP cylinder valve. Always keep LP cylinders in upright position during use, transit or storage.



LP cylinder in upright position for vapor withdrawal

LP (Liquefied Petroleum Gas)

- LP gas is nontoxic, odorless and colorless when produced. For Your Safety, LP gas has been given an odor (similar to rotten cabbage) so that it can be smelled.
- LP gas is highly flammable and may ignite unexpectedly when mixed with air.

LP Cylinder Filling

- Use only licensed and experienced dealers.
- LP dealer must purge **new cylinder before** filling.
- Dealer should **NEVER** fill LP cylinder more than 80% of LP cylinder volume. Volume of propane in cylinder will vary by temperature.
- A frosty regulator indicates gas overfill. Immediately close LP cylinder valve and call local LP gas dealer for assistance.
- Do not release liquid propane (LP) gas into the atmosphere. This is a hazardous practice.
- To remove gas from LP cylinder, contact an LP dealer or call a local fire department for assistance. Check the telephone directory under “Gas Companies” for nearest certified LP dealers.

LP Tank Exchange

- Many retailers that sell grills offer you the option of replacing your empty LP tank through an exchange service. Use only those reputable exchange companies that inspect, precision fill, test and certify their cylinders. **Exchange your tank only for an OPD safety feature-equipped tank as described in the "LP Tank" section of this manual.**
- Always keep new and exchanged LP tanks in upright position during use, transit or storage.
- **Leak test new and exchanged LP tanks BEFORE connecting to grill.**

LP Tank Leak Test

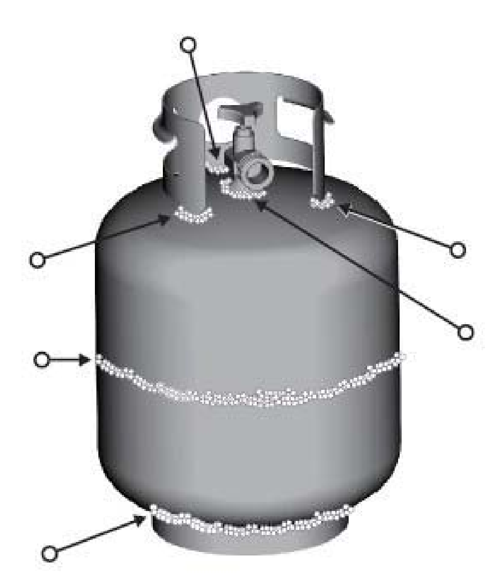
For your safety

- Leak test must be repeated each time LP tank is exchanged refilled.
- Do not smoke during leak test.
- Do not use an open flame to check for gas leaks.
- Grill must be leak tested outdoors in a well-ventilated area, away from ignition sources such as gas fired or electrical appliances. During leak test, keep grill away from open flam or sparks.
- Use a clean paintbrush and a 50/50 mild soap and water solution. Brush soapy solution onto areas indicated by arrows in figure below. Leaks are indicated by growing bubbles.



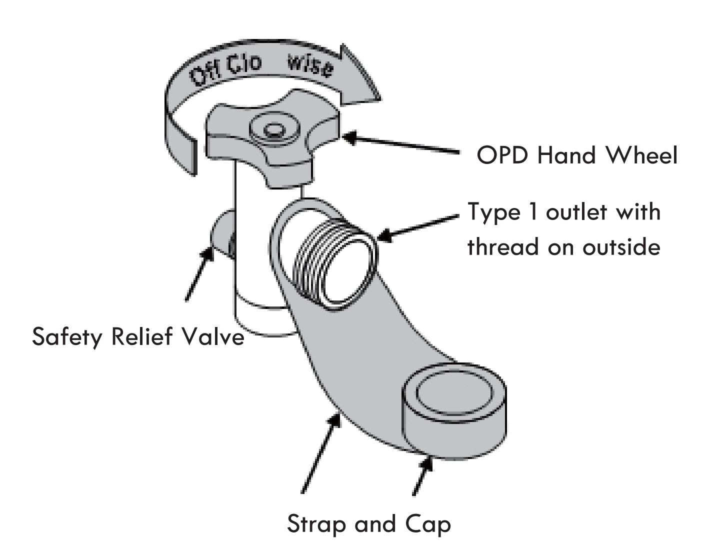
If "growing" bubbles appear do not use or move the LP tank. Contact an LP gas supplier or your fire department!

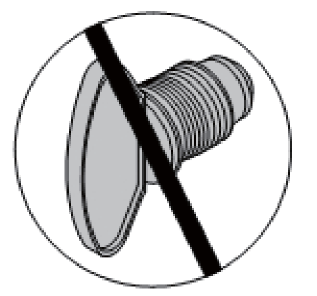
▲ Do not use household cleaning agents. Damage to the gas train components (valve/hose/regulator) can result.



Connecting Regulator To The LP Tank

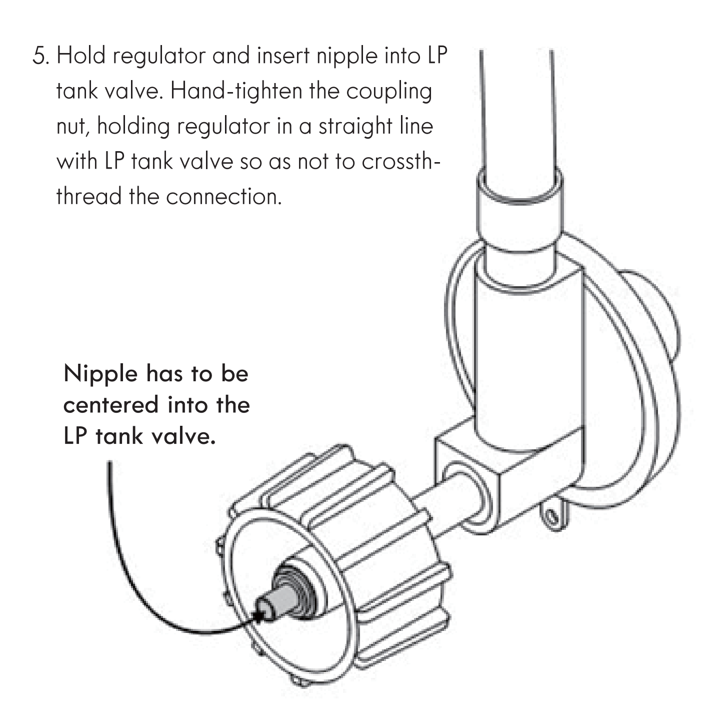
1. LP tank must be properly secured onto grill. (Refer to assembly section.)
2. Turn all control knobs to the OFF position.
3. Turn LP tank OFF by turning OPD hand wheel clockwise to a full stop.
4. Remove the protective cap from LP tank valve. Always use cap and strap supplied with valve.

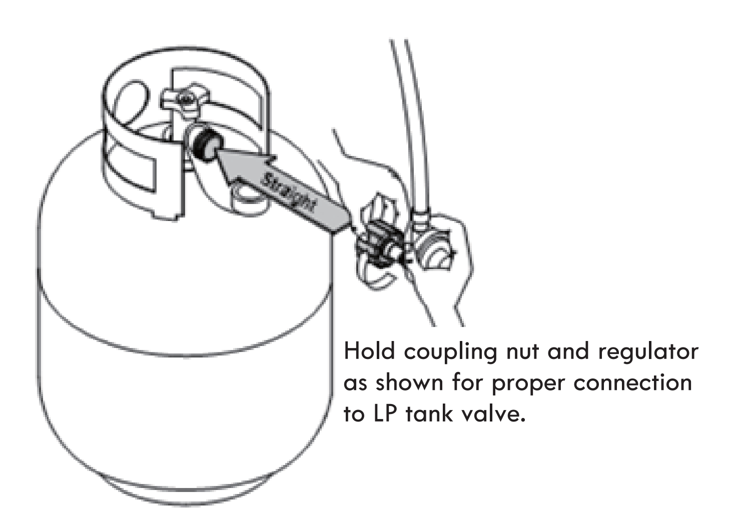




Do not insert a POL transport plug (plastic part with external threads) into the type 1 valve outlet. It will defeat the Safety Relief Valve feature.

5. Hold regulator and insert nipple into LP tank valve. Hand-tighten the coupling nut, holding regulator in a straight line with LP tank valve so as not to crossth-thread the connection.





Hold coupling nut and regulator as shown for proper connection to LP tank valve.

6. Turn the coupling nut clockwise and tighten to a full stop. The regulator will seal on the back-check feature in the LP tank valve, resulting in some resistance. An additional one-half to three-quarters turn is required to complete the connection. Tighten by hand only - do not use tools.

NOTE:

If you cannot complete the connection, disconnect regulator and repeat steps 5 and 6. If you are still unable to complete the connection, do not use this regulator!
Call 1-800-4-MY-HOME® for an identical replacement part.



DANGER



- Do not insert any tool or foreign object into the valve outlet or safety relief valve. You may damage the valve and cause a leak. Leaking propane may result in explosion, fire, severe personal injury, or death.



WARNING

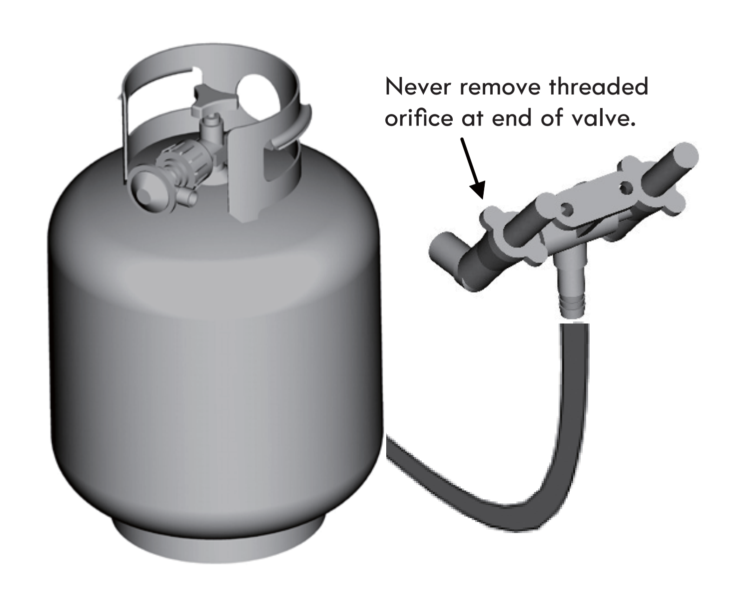


- Outdoor gas appliance is not intended to be installed in or on a boat.
- Outdoor gas appliance is not intended to be installed in or on an RV.
- Never attempt to attach this grill to the self-contained LP gas system of a camper trailer or motor home.
- Do not use grill until leak-tested.
- If a leak is detected at any time, STOP and call the fire department.
- If you cannot stop a gas leak, immediately close LP cylinder valve and call LP gas supplier or your fire department!

Leak Testing Valves, Hose and Regulator

1. Turn all grill control knobs to OFF.
2. Be sure regulator is tightly connected to LP tank.
3. Completely open LP tank valve by turning OPD hand wheel counterclockwise. If you hear a rushing sound, turn gas off immediately. There is a major leak at the connection. Correct before proceeding by calling Sears for replacement parts at 1-800-4-MY-HOME®.

4. Brush soapy solution onto areas where bubbles are shown in picture below:


Never remove threaded orifice at end of valve.

5. If “growing” bubbles appear, there is a leak. Close LP tank valve immediately and retighten connections. If leaks cannot be stopped do not try to repair. Call for replacement parts at 1-800-4-MY-HOME®.
6. Always close LP tank valve after performing leak test by turning hand wheel clockwise.



WARNING CARBON MONOXIDE HAZARD



- Burning charcoal gives off carbon monoxide, which has no odor and can cause death.
- DO NOT burn charcoal inside homes, vehicles, tents, garages or any enclosed areas.
- Use only outdoors where it is well ventilated.



For Safe Use of Your Grill and to Avoid Serious Injury:

- Do not let children operate or play near grill.
- Keep grill area clear and free from materials that burn.
- Do not block holes in sides or back of grill.
- Use grill only in well-ventilated space. NEVER use in enclosed space such as carport, garage, porch, covered patio, or under an overhead structure of any kind.
- Do not use charcoal or ceramic briquets in a gas grill.
- **Use grill at least 3 ft. from any wall or surface.**
  Maintain 10 ft. clearance to objects that can catch fire, or to sources of ignition such as pilot lights on water heaters, live electrical appliances, etc.
- Apartment Dwellers:
  Check with management to learn the requirements and fire codes for using an LP gas grill in your apartment complex. If allowed, use outside on the ground floor with a three (3) foot clearance from walls or rails. Do not use on or under balconies.
- NEVER attempt to light burner with lid closed. A buildup of non-ignited gas inside a closed grill is hazardous.
- Never operate grill with LP cylinder out of correct position specified in assembly instructions.
- Always close LP cylinder valve and remove coupling nut before moving LP cylinder from specified operation position.

- **Charcoal grill**
- Do not remove adjustable charcoal pan while ashes and charcoal are HOT.
- Air dampers are HOT while the grill is in use and during cooling; wear protective gloves when adjusting.
- **Never overfill charcoal pan. This can cause serious injury as well as damage the unit.**
- **Only use charcoal lighting fluid; NEVER use gasoline, alcohol or other highly volatile fluids to ignite the charcoal. These fluids can explode causing injury or death.**

Safety Tips

▲Before opening LP cylinder valve, check the coupling nut for tightness.
▲When grill is not in use, turn off all control knobs and LP cylinder valve.
▲Never move grill while in operation or still hot.
▲Use long-handled barbecue utensils and oven mitts to avoid burns and splatters.
▲Maximum load for sideburner and side shelf is 10 lbs.
▲The grease tray must be inserted into grill and emptied after each use. Do not remove grease tray until grill has completely cooled.
▲Clean grill often, preferably after each cookout. If a bristle brush is used to clean any of the grill cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to grilling. It is not recommended to clean cooking surfaces while grill is hot.
▲If you notice grease or other hot material dripping from grill, determine the cause, correct it, then clean and inspect valve. Keep ventilation openings in cylinder enclosure (grill cart) free and clear of debris.
▲Do not store objects or materials inside the grill cart enclosure that would block the flow of combustion air to the underside of either the control panel or the firebox bowl.
▲The regulator may make a humming or whistling noise during operation. This will not affect safety or use of grill.
▲If you have a grill problem see the "Troubleshooting Section".
▲If the regulator frosts, turn off grill and LP cylinder valve immediately. This indicates a problem with the cylinder and it should not be used on any product. Return to supplier!
▲For appliances designed to use a CGA791 Connection: “Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.



CAUTION



- Putting out grease fires by closing the lid is not possible. Grills are well ventilated for safety reasons.
- Do not use water on a grease fire. Personal injury may result. If a grease fire develops, turn knobs and LP cylinder off.
- Do not leave grill unattended while preheating or burning off food residue on HI. If grill has not been regularly cleaned, a grease fire can occur that may damage the product.

Main Burner Igniter Lighting

▲Do not lean over grill while lighting.
1. Open lid during lighting.
2. Turn on valve from source or tank.
3. To ignite, turn Ignition Burner knob to HI.
4. Push and hold electronic ignition button. You will hear a clicking sound from the electrodes.
5. If ignition does not occur in 5 seconds, turn the burner controls OFF, wait 5 minutes, and repeat the lighting procedure.
6. To ignite any other Main Burner, turn knob to HI.
7. To ignite the Side Burner, follow steps 3-5 using the Side Burner knob.

If igniter does not work, follow Match Lighting instructions.



Turn controls and gas source or tank OFF when not in use.



CAUTION



If ignition does not occur in 5 seconds, turn the burner controls OFF, wait 5 minutes and repeat the lighting procedure. If the burner does not ignite with the valve open, gas will continue to flow out of the burner and could ignite with risk of injury.

Match Lighting

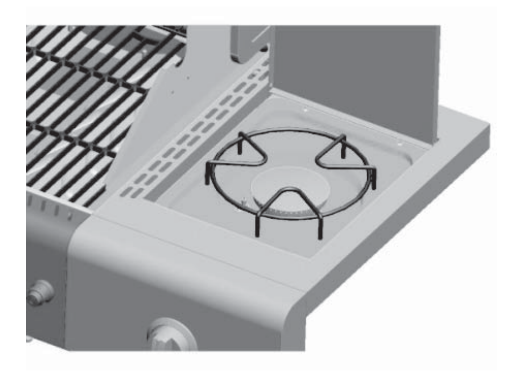
▲Do not lean over grill while lighting.

1. Open lid during lighting.
2. Place match into match holder (hanging on right front leg). Light match, place into lighting hole on left side of firebox.
3. Turn right knob to HI position. Be sure burner lights and stay lit.
4. Light other burners follow with step 3.



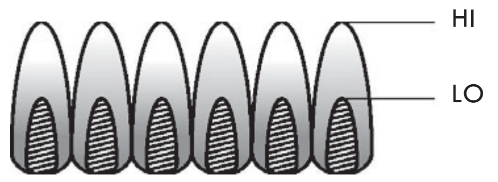
Sideburner Match Lighting

1. Open sideburner lid. Turn on gas at LP cylinder.
2. Place lit match near burner.
3. Turn sideburner knob to HI. Be sure burner lights and stays lit.



Burner Flame Check

- Remove cooking grates and heat diffusers, Light burners, turn knobs from HI to LO. You should see a smaller flame in LO position than seen on HI. Perform burner flame check on sideburner, also. Always check flame prior to each use. If only low flame is seen refer to "Sudden flame drop or low flame" in the Troubleshooting Section.



Turning Grill Off

- Turn all knobs to OFF position. Turn LP cylinder off by turning

Igniter Check

- Turn gas off at LP cylinder. Press and hold electronic igniter button. "Click" should be heard and spark seen each time between collector box or burner and electrode. See "Troubleshooting" if no click or spark.

Valve Check

- Important: Make sure gas is off at LP cylinder before checking valves. Knobs lock in OFF position. To check valves, first push in knobs and release, knobs should spring back. If knobs do not spring back, replace valve assembly before using grill. Turn knobs to LOW position then turn back to OFF position. Valves should turn smoothly.

Hose Check

- Before each use, check to see if hoses are cut or worn. Replace damaged hoses before using grill. Use only valve/hose/regulator as specified in the parts list of this Use & Care Guide.

General Grill Cleaning

- Do not mistake brown or black accumulation of grease and smoke for paint. Interiors of gas grills are not painted at the factory **(and should never be painted)**. Apply a strong solution of detergent and water or use a grill cleaner with scrub brush on insides of grill lid and bottom. Rinse and allow to completely air dry. **Do not apply a caustic grill/oven cleaner to painted surfaces.**
- **Porcelain surfaces:** Because of glass-like composition, most residue can be wiped away with baking soda/water solution or specially formulated cleaner. Use nonabrasive scouring powder for stubborn stains.
- **Painted surfaces:** Wash with mild detergent or nonabrasive cleaner and warm soapy water. Wipe dry with a soft n.onabrasive cloth.
- **Stainless steel surfaces:** To maintain your grill's high quality appearance, wash with mild detergent and warm soapy water and wipe dry with a soft cloth after each use. Baked-on grease deposits may require the use of an abrasive plastic cleaning pad. Use only in direction of brushed finish to avoid damage. Do not use abrasive pad on areas with graphics.
- **Cooking surfaces:** If a bristle brush is used to clean any of the grill cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to grilling. It is not recommended to clean cooking surfaces while grill is hot.

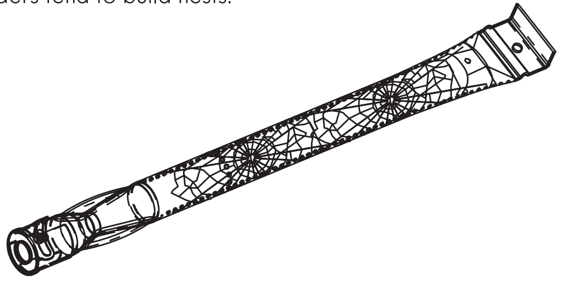


CAUTION

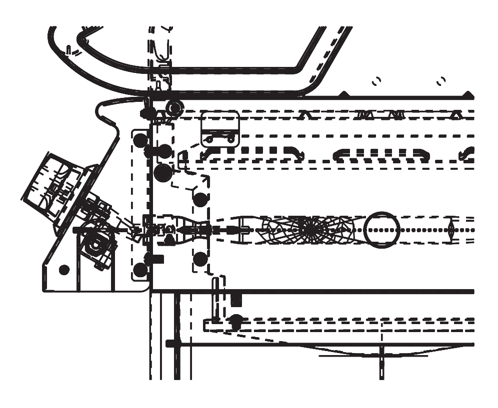


SPIDER ALERT!

IMPORTANT: Always ensure that the venturi burner tubes are clean. A venturi burner tube has a narrow area in which spiders tend to build nests.



If you notice that your grill is getting hard to light or that the flame isn't as strong as it should be, take the time to check and clean the venturi's.



Spiders or small insects have been known to create "flashback" problems. The spiders spin webs, build nests and lay eggs in the grill's venturi tube(s) obstructing the flow of gas to the burner. The backed-up gas can ignite in the venturi behind the control panel. This is known as a flashback and it can damage your grill and even cause injury.

To prevent flashbacks and ensure good performance the burner and venturi assembly should be removed from the grill and cleaned before use whenever the grill has been idle for an extended period.

Storing Your Grill

- Clean cooking grates.
- Store in dry location.
- When LP cylinder is connected to grill, store outdoors in a well-ventilated space and out of reach of children.
- Cover grill if stored outdoors. Choose from a variety of grill covers offered by manufacturer once available.
- Store grill indoors ONLY if LP cylinder is turned off and disconnected, remove from grill and stored outdoors.
- When removing grill from storage, follow "Cleaning the Burner Assembly" instructions before starting grill.

Cleaning the Burner Assembly

Follow these instructions to clean and/or replace parts of burner assembly or if you have trouble igniting grill.

1. Turn gas off at control knobs and LP cylinder.
2. Remove cooking grates and heat diffusers.
3. Remove screws and nuts from rear of burners
4. Remove screw and nut from igniter pin and put igniter pin on the side.
5. Carefully lift each burner up and away from gas valve orifice.

We suggest three ways to clean the burner tubes. Use the one easiest for you.

(A) Bend a stiff wire (a light weight coat hanger works well) into a small hook. Run the hook through each burner tube several times.

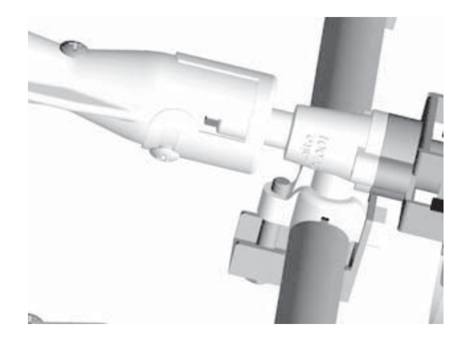


(B) Use a narrow bottle brush with a flexible handle (do not use a brass wire brush), run the brush through each burner tube several times.

(C) Wear eye protection: Use an air hose to force air into the burner tube and out the burner ports. Check each port to make sure air comes out each hole.

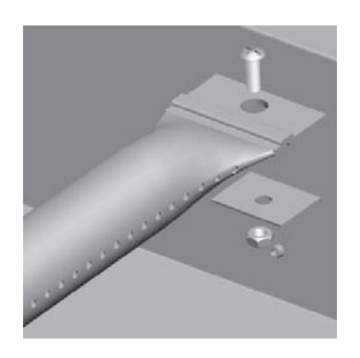
6. Wire brush entire outer surface of burner to remove food residue and dirt.
7. Clean any blocked ports with a stiff wire such as an open paper clip.
8. Check burner for damage, due to normal wear and corrosion some holes may become enlarged. If any large cracks or holes are found replace burner.

VERY IMPORTANT: Burner tubes must reengage gas valve orifice. See illustrations below.



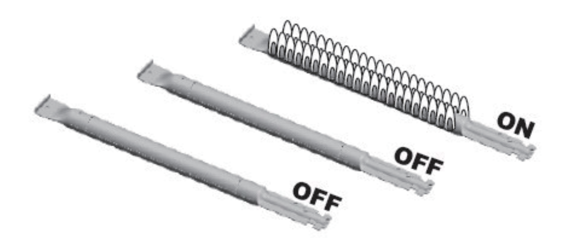
9. Carefully replace burners.
10. Attach burners to brackets with screws and nuts as shown below.
11. Reposition igniter pins and attach to burners. Replace heat diffusers and cooking grates.





Indirect Cooking

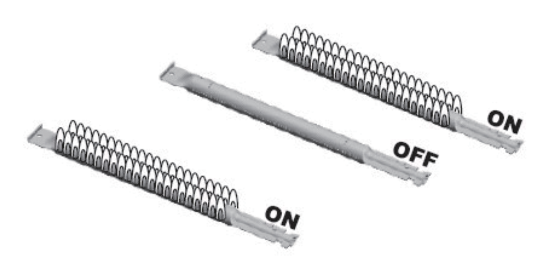
Poultry and large cuts of meat cook slowly to perfection on the grill by indirect heat. Place food over unlit burner(s); the heat from lit burners circulates gently throughout the grill, cooking meat or poultry without the touch of a direct flame. This method greatly reduces flare-ups when cooking extra fatty cuts because there is no direct flame to ignite the fats and juices that drip during cooking.



1 Burner Cooking
Cook with direct or indirect heat.
Best for smaller meals or foods.
Consumes less fuel.

Indirect Cooking Instructions

- Always cook with the lid closed.
- Due to weather conditions, cooking times may vary. During cold and windy conditions the temperature setting may need to be increased to insure sufficient cooking temperature.
- Place food over over unlit burner(s).



2 Burner Cooking
Great indirect cooking on low.
Produces slow, even heating.
Ideal for slow roasting and baking.

Charcoal lighting instructions (Read all instruction and warning on charcoal bag and in manual before using.)

1. Stack briquets in a pyramid.
2. Add lighter fluid following directions on fluid container. Before lighting, place lighter fluid at least 25 ft. (7.5m) away from grill. Do not lean over grill when lighting charcoal.
3. Light charcoal. LEAVE GRILL UNCOVERED.
4. In about 15 minutes, flames will die out and briquets will begin to ash over. Once the briquets are completely ashed over, spread briquets in a single layer and begin cooking.

WARNING

- Never use gasoline to light charcoal.
- Overfilling charcoal pan can cause serious injury and damage the unit.
- Never add additional lighter fluid once charcoal has ignited.
- Hot coals should not be left unattended.
- Grill is hot. Use protective gloves and long, sturdy cooking utensils.

GRILL PREPARATION & CHARCOAL GRILL OPERATING INSTRUCTIONS



Warning



Read all safety warnings and instructions carefully before assembling and operating your grill. Charcoal grill lid and handle can become HOT when in used.

GRILL PREPARATION

The grill firebox interiors are porcelain coated or painted. Do not remove or scratch the coatings.
Prior to first cooking use, "cure" both the gas and charcoal grill according to the following instructions. "Curing" will protect the firebox interior finishes and prevent distasteful flavors in your first grilled foods.

To Cure Grills:
Charcoal Grill: Build a medium-sized fire on the fire grate. After coals ash over, spread them out and insert cooking grates.
Gas Grill: With cooking grates inserted, Ignite flame on all burners.
Both Grills: Close lid and heat at 250°F (120°C) for 30 minutes. The grills will then be "cured" and ready for subsequent use.

CHARCOAL GRILL OPERATING INSTRUCTIONS

1. Starting Fire
   - Stack no more than 2.5 pounds of charcoal briquettes in a pyramid shape and saturate with lighter fluid (NEVER USE GASOLINE!).
   - Light briquette coals in several places. After they ash over and turn gray, use metal tongs to spread them out and start cooking.
   - If one side of fire burns faster than other, use tongs to move coals around for more even heating.

2. Heat Control
   Control heat with amount and type of fuel, air dampers (lid and firebox) and adjustable charcoal pan.
   - Fuel type: Wood burns hotter than charcoal.
   - Air dampers: More air creates more heat
   - Charcoal pan: Adjust pan one end at a time. The closer the pan is to the cooking grates, the hotter the cooking temperature will be.

   Note: Smoke will escape through areas other than the lid air damper. This escaping smoke will not affect the cooking process.

WARNING: ALWAYS follow charcoal and lighter fluid manufacturer instructions and warnings. Only use grill outdoors and only on a noncombustible surface that is at least 3 feet away from any adjacent wall or surface.

3. Cooking Tips
   - For less flare-ups, cook with the lid in the down position.
   - Add water-soaked hardwood chips to fuel for a smoked flavor to food.
   - Do not use self-starting charcoal as it will impart an unnatural flavor to food. Also, burn off lighter fluid completely before closing grill lid.

4. Grill Maintenance
   This grill is made of steel and cast iron, which will RUST, especially if not properly cared for.
   - Clean ashes from charcoal pan and ash plate after you are finished cooking. Ashes left in bottom too long hold moisture and will rust through any thickness of steel.
   - Be sure to empty grease cup after every use, but only after it has completely cooled.
   - The temperature gauges on the grill lids may mist over after cooking, but the mist will steam out during cooking.
   - You may fill unused holes in the grill with nuts or bolts (not provided).

   - Maintenance instructions (including recommended frequency guidelines) relative to:
     (a) Keeping outdoor cooking gas appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
     (b) Not obstructing the flow of combustion and ventilation air.
     (c) Keeping the ventilation opening(s) of the cylinder enclosure free and clear from debris.
     (d) Visually checking burner flames including pilot burner flame if provided, with pictorial representations.
     (e) Cleaning outdoor cooking gas appliance, including special surfaces, with recommended cleaning agents, if necessary.
     (f) Checking and cleaning burner/ venturi tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire beneath the grill.

Food Safety

Food safety is a very important part of enjoying the outdoor cooking experience. To keep food safe from harmful bacteria, follow these four basic steps:
Clean: Wash hands, utensils, and surfaces with hot soapy water before and after handling raw meat and poultry.
Separate: Separate raw meats and poultry from ready-to-eat foods to avoid cross contamination. Use a clean platter and utensils when removing cooked foods.
Cook: Cook meat and poultry thoroughly to kill bacteria. Use a thermometer to ensure proper internal food temperatures.
Chill: Refrigerate prepared foods and leftovers promptly. For more information call: **USDA Meat and Poultry Hotline at 1-800-535-4555 (In Washington, DC (202) 720-3333, 10:00 am 4:00 pm EST).**

How To Tell If Meat Is Grilled Thoroughly

- Meat and poultry cooked on a grill often browns very fast on the outside. Use a meat thermometer to be sure food has reached a safe internal temperature, and cut into food to check for visual signs of doneness.
- Whole poultry should reach 180° F; breasts, 170° F. Juices should run clear and flesh should not be pink.
- Hamburgers made of any ground meat or poultry should reach 160° F, and be brown in the middle with no pink juices Beef, veal and lamb steaks, roasts and chops can be cooked to 145° F. All cuts of pork should reach 160° F.
- NEVER partially grill meat or poultry and finish cooking later. Cook food completely to destroy harmful bacteria.
- When reheating takeout foods or fully cooked meats like hot dogs, grill to 165° F, or until steaming hot.

WARNING: To ensure that it is safe to eat, food must be cooked to the minimum internal temperatures listed in the table below

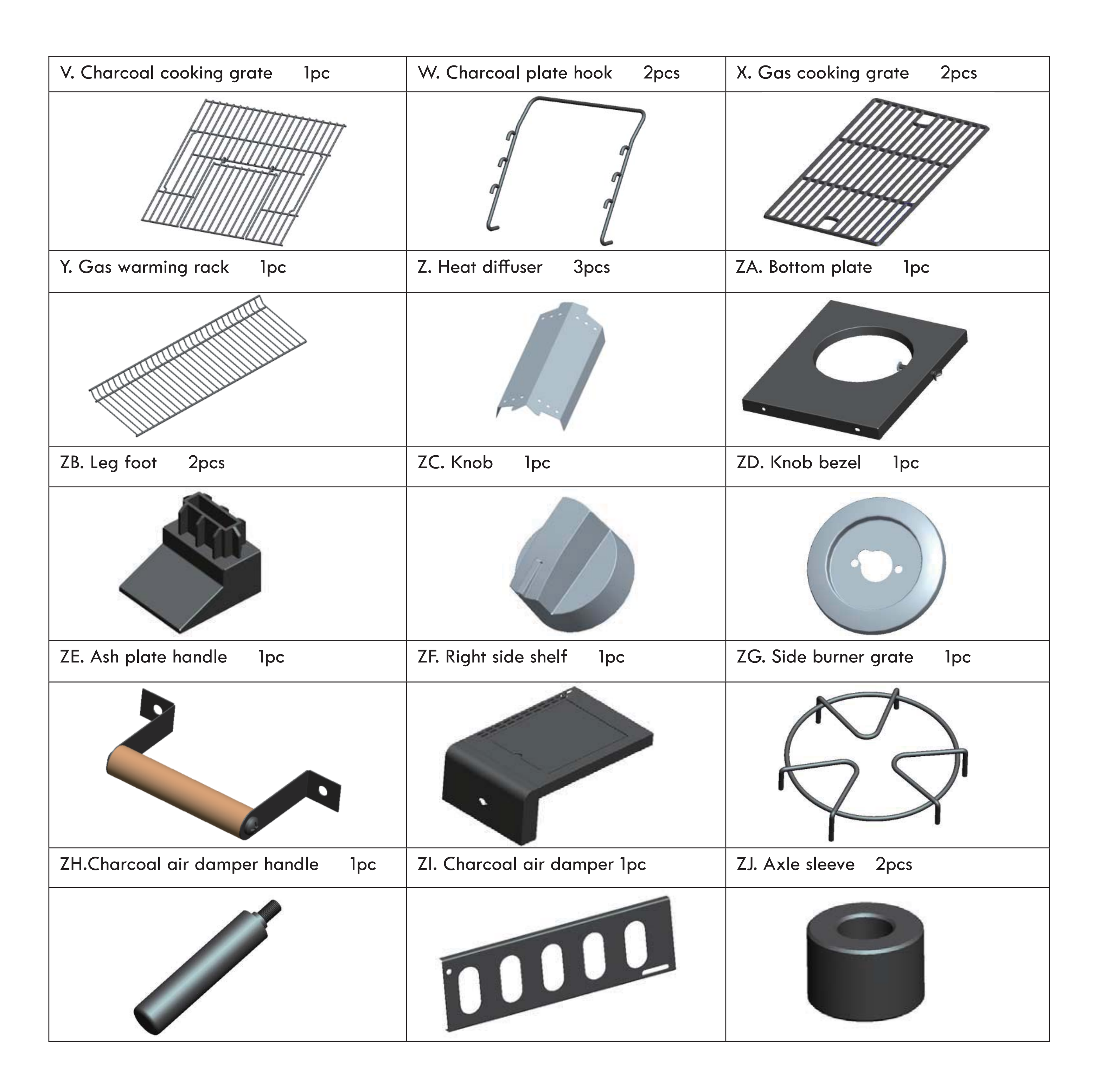
USDA* Recommended Safe Minimum Internal Temperatures	
Beef, Veal, Lamb and Pork – Whole Cuts**	145° F
Fish	145° F
Beef, Veal, Lamb and Pork – Ground	160° F
Egg Dishes	160° F
Turkey, Chicken & Duck – Whole, Pieces & Ground	165° F

* United States Department of Agriculture
**Allow meat to rest three minutes before carving or consuming.



PARTS LIST

A. Bottom frame 1pc	B. Bottom shelf 1pc	C. Left-front leg 1pc
D. Left-rear leg 1pc	E. Cart bracket 2pcs	F. Right-front leg 1pc
G. Right-rear leg 1pc	H. Mid-front leg 1pc	I. Mid-rear leg 1pc
J. Up Bracket 2pcs	K. Side burner assembly 1pc	L. Side Handle 1pc
M. Axle 1pc	N. Wheel 2pcs	O. Triangle support 4pcs
P. Grill head 1pc	Q. Grease tray 1pc	R. Grease cup 1pc
S. Ash plate 1pc	T. Charcoal pan 1pc	U. Charcoal warming rack 1pc



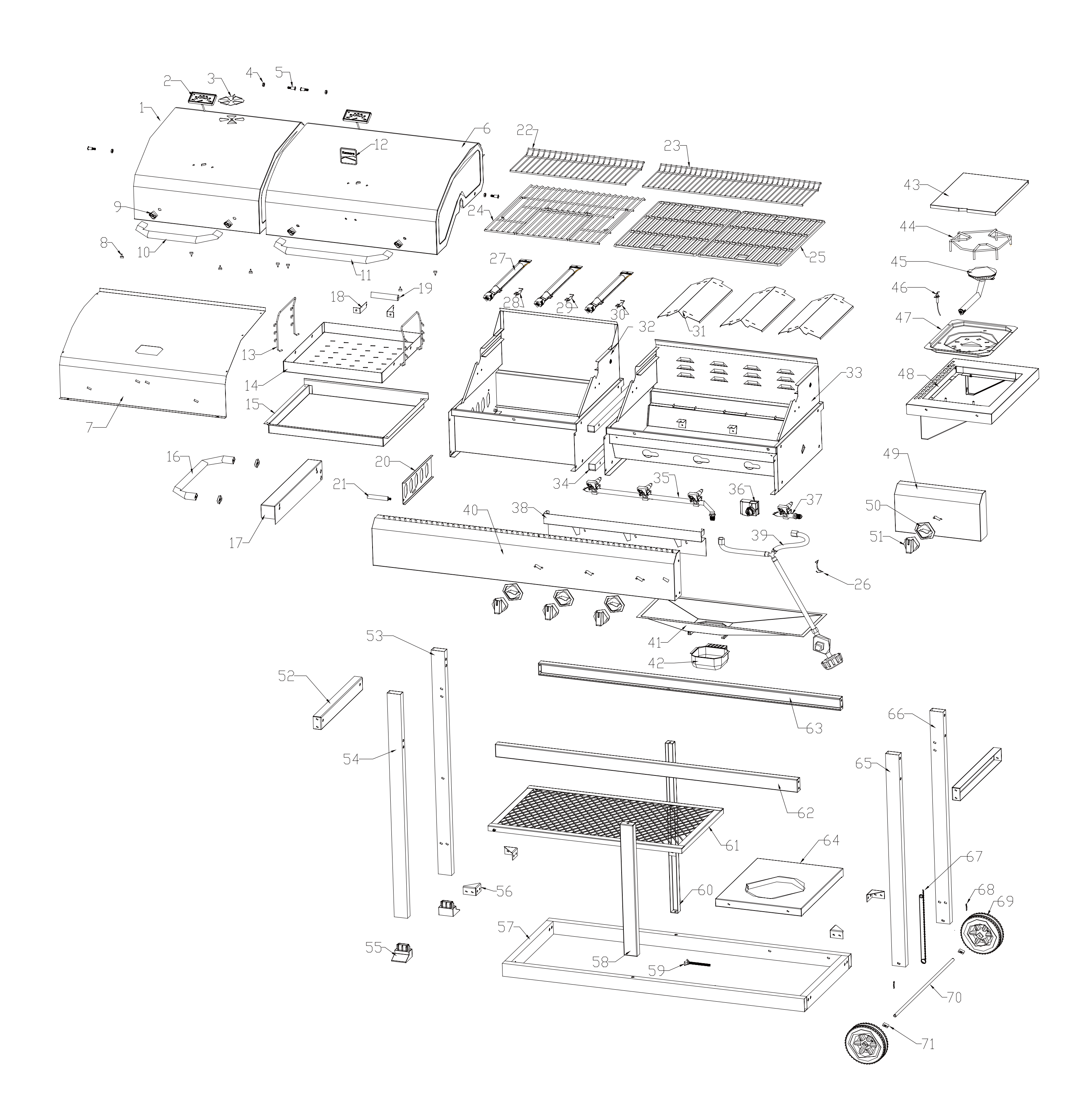
Not pictured

Hardware Pack	1	611405-37
Manual	1	611405-38

If you are missing hardware or have damaged parts after unpacking grill, call 1-888-577-9820 for replacement.
To order replacement parts after using grill, call 1-800-4-MY-HOME HOME®

NOTE: Some grill parts shown in the assembly steps may differ slightly in appearance from those on your particular grill model; however, the method of assembly remains the same.

PARTS DIAGRAM



No.	Part number	Name	Qty	No.	Part number	Name	Qty
1	611405-02-01-00	Charcoal grill head	1	37	611405-06-09	Side burner valve	1
2	611405-01-06	Temperature gauge	2	38	611405-03-02	Heat insulation panel	1
3	611405-02-05	Charcoal lid damper	1	39	611405-05-06	Regulator	1
4	GB/6170-2000	M6 Nut	4	40	611405-05-01	Control panel shelf	1
5	611405-01-07	Hinge pin	4	41	611405-03-08-00	Grease tray	1
6	611405-01-01-00	Gas grill head	1	42	611405-03-09	Grease cup	1
7	611405-01-02	Gas grill lid liner plate	1	43	611405-06-04	Side burner lid	1
8	611405-01-08	Lid mat	8	44	611405-06-06	Side burner grate	1
9	611405-01-04	Handle bezel	6	45	611405-06-07	Side burner	1
10	611405-02-03	Charcoal grill lid handle	1	46	611405-06-08	Side burner igniter pin	1
11	611405-01-03	Gas grill lid handle	1	47	611405-06-03	Side burner plate	1
12	611405-01-05	LOGO	1	48	611405-06-01-00	Side grill body assembly	1
13	611405-04-07	Charcoal plate hook	2	49	611405-06-05	Side burner control panel	1
14	611405-04-05	Charcoal plate	1	50	611405-05-04	Knob bezel	4
15	611405-04-08	Ash plate	1	51	611405-05-03	Knob	4
16	611405-07-21	Side handle part	1	52	611405-07-12	Cart bracket	2
17	611405-07-09	Side handle bracket	1	53	611405-07-06	Left-rear leg	1
18	611405-04-10	Ash plate handle bracket	2	54	611405-07-05	Left-front leg	1
19	611405-04-09	Ash plate handle	1	55	611405-07-20	Leg foot	2
20	611405-04-03	Charcoal air damper	1	56	611405-07-04	Triangle support	4
21	611405-04-04	Charcoal air damper handle	1	57	611405-07-01	Bottom frame	1
22	611405-04-11	Charcoal rack	1	58	611405-07-15	Mid-front leg	1
23	611405-03-05	Gas warming rack	1	59	611405-07-17	Gas tank screw	1
24	611405-04-06	Charcoal cooking Grate	1	60	611405-07-16	Mid-rear leg	1
25	611405-03-04	Gas cooking grate	2	61	611405-07-03	Bottom shelf	1
26	611405-05-07	Regulator hook	1	62	611405-07-13	Front bracket	1
27	611405-03-06	Main burner	3	63	611405-07-14	Rear bracket	1
28	611405-03-07	Main burner ignition pin L=630	1	64	611405-07-02-01	Bottom plate	1
29	611405-03-07	Main burner ignition pin L=440	1	65	611405-07-07	Right-front leg	1
30	611405-03-07	Main burner ignition pin L=250	1	66	611405-07-08	Right-rear leg	1
31	611405-03-03	Heat diffuser	3	67	894001-01-10	Matchstick w/chain	1
32	611405-04-01-00	Charcoal grill body	1	68	GB91	Cotter pin	2
33	611405-03-01-00	Gas grill body	1	69	611405-07-19	Wheel	2
34	611405-04-02-00	Grill body tube brace assembly	2	70	611405-07-18	Axle	1
35	611405-05-02	Main valve assembly	1	71	611405-07-23	Axle sleeve	2
36	611405-05-05	Igniter	1				

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Before assembly read instructions carefully. This unit is heavy. Do not assemble without assistance.
Tools needed for assembly:

- Adjustable wrench (not provided)
- Screwdriver (not provided)
- 7/16" Combination wrench (not provided)
- The following hardware is provided in a blister pack for convenient use.

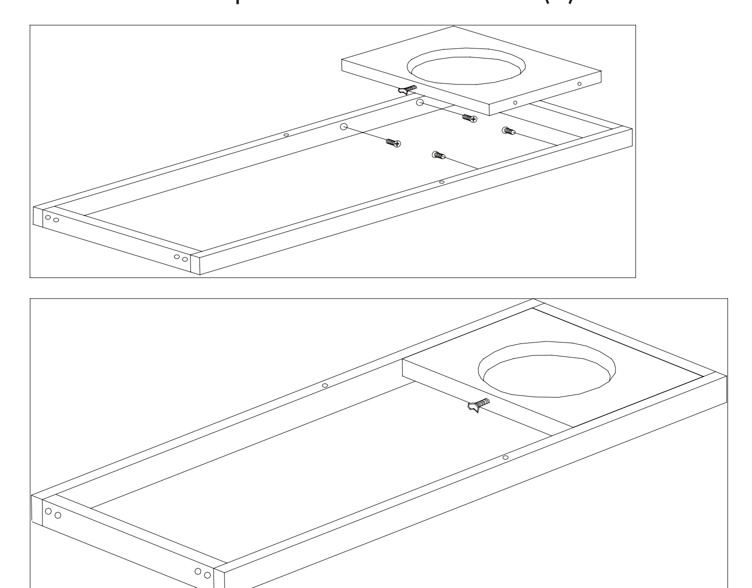
Hardware List

Name	Spec	Qty.
Screw	M6×12	65pcs
Shoulder screw	M6×12	1pc
Screw	M4×12	6pcs
Nut	M6	2pcs
Flange Nut	M6	2pcs
Nut	M4	4pcs
Battery		1pc
Cotter pin		2pcs

Assemble grill on a clean, flat surface.
CAUTION: Use caution during the assembly process.
Some components are heavy.

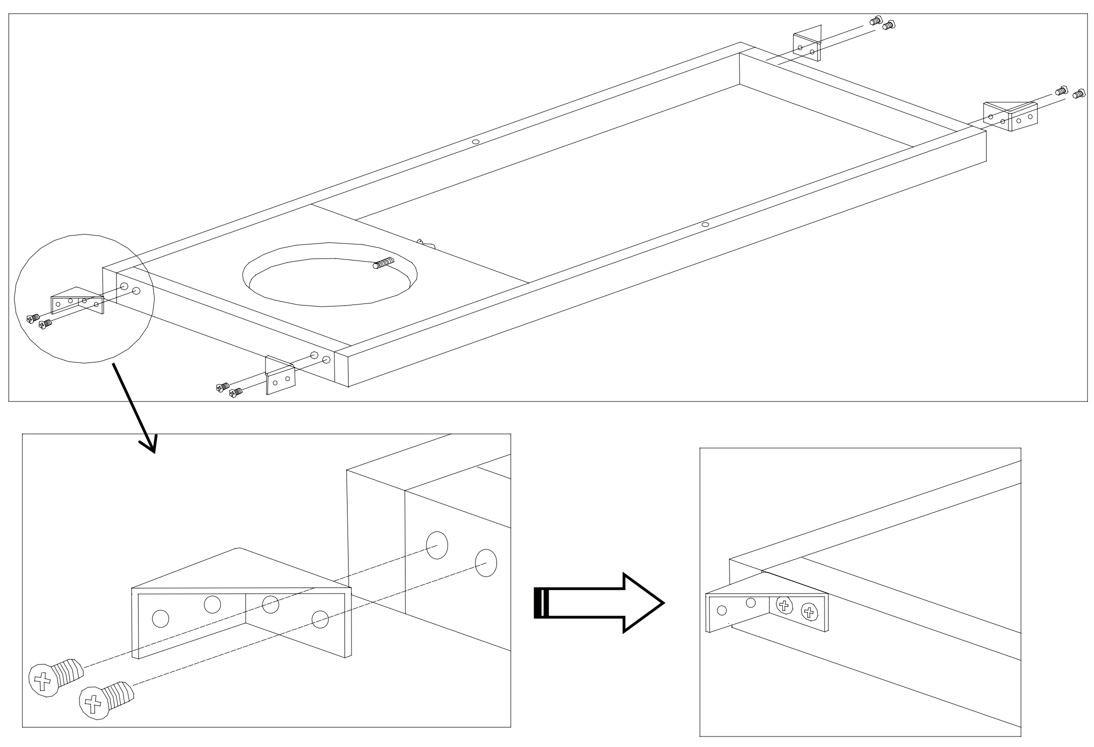
Step 1: Bottom shelf

- Attach bottom plate to bottom shelf with (4) M6×12screws.



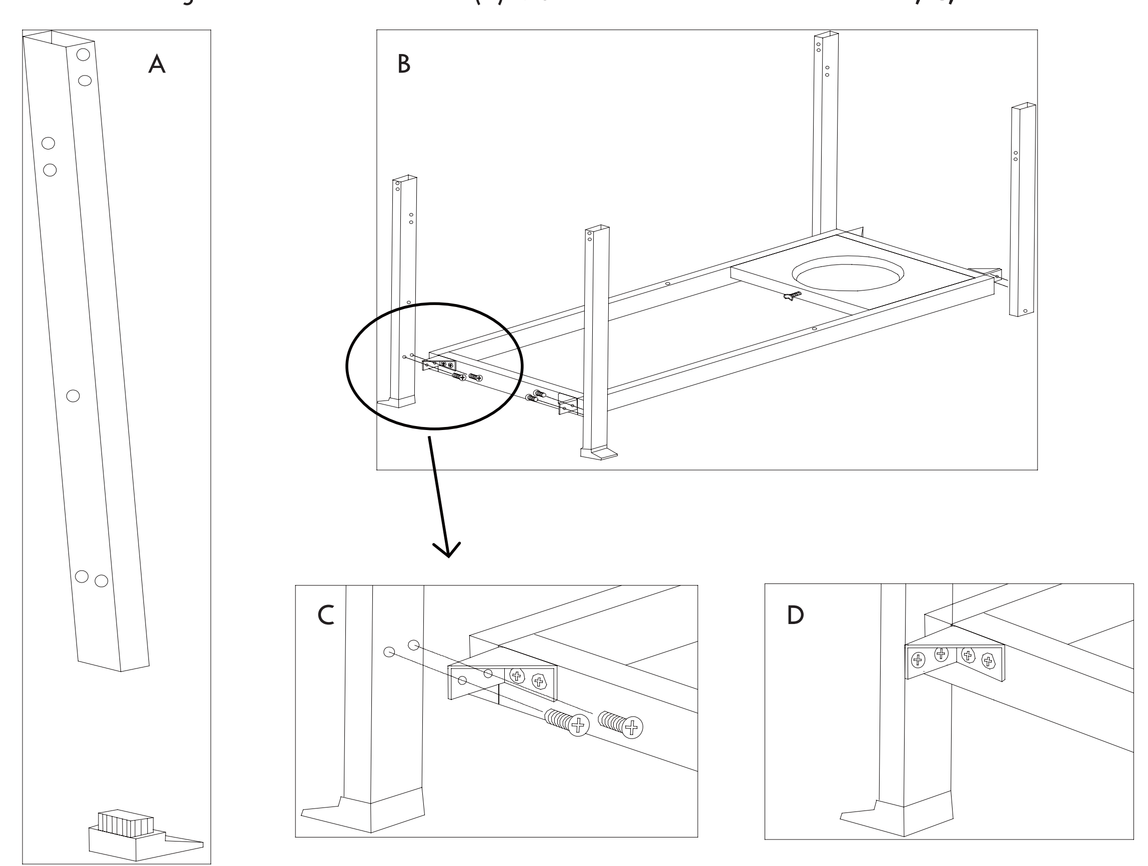
Step 2: Triangle supports

- Lay bottom frame and triangle supports on a flat surface.
- Attach each of 4 triangle supports to bottom shelf with (2) M6×12 screws.



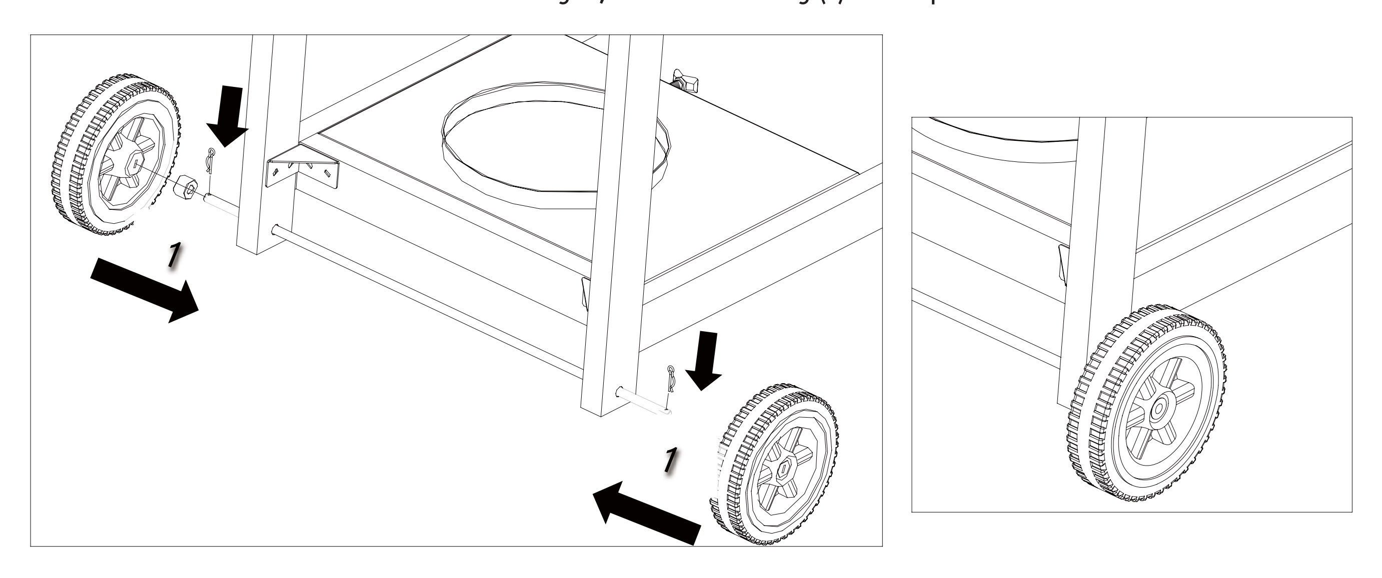
Step 3: Attach legs

- Pay close attention when assembling grill legs.
- The right legs (rear and front) are shorter than the left legs (rear and front).
- Attach leg feet onto left-rear leg and left-front leg.(A)
- Attach legs to bottom frame with (2) M6×12 screws each as shown in B, C, D.



Step 4: Wheels

- Insert axle through holes on the two right legs as shown in the figure below. Slide each wheel and axle sleeve onto axle with hub facing in, and secure using (1) cotter pin.



Step 5: Cart side brackets

- Attach each cart bracket to legs with (4) M6×12 screws as shown in figures A, B and C below.

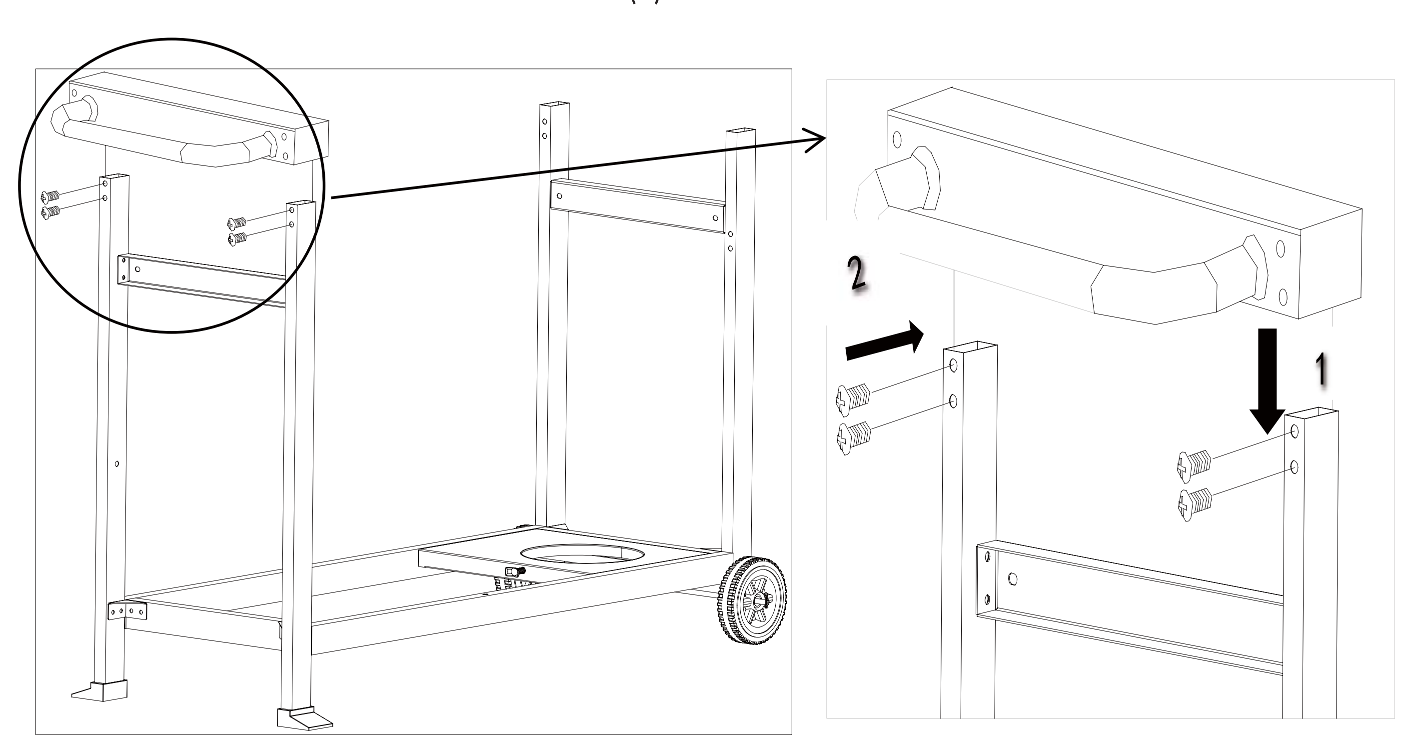
A

B

C

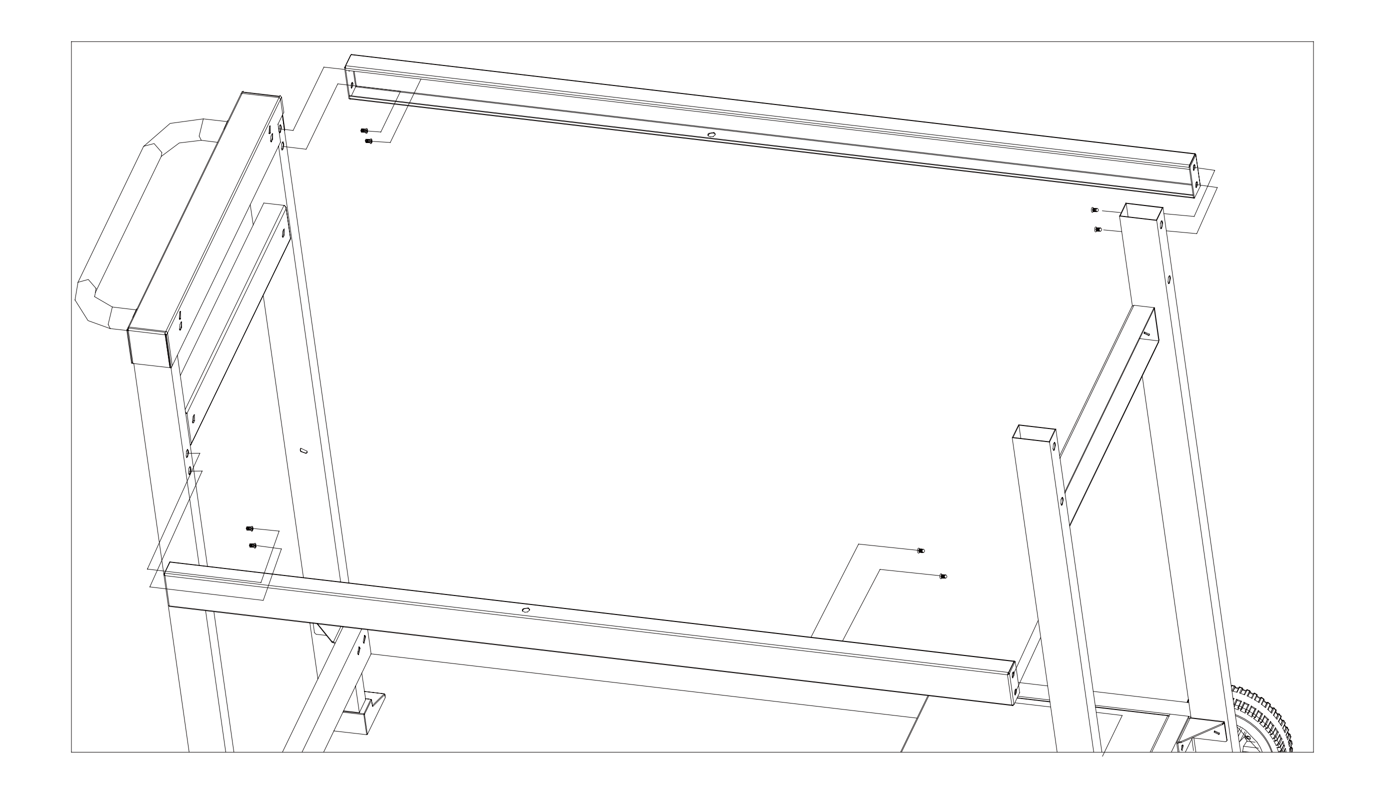
Step 6: Side handle

- Secure side handle to the left cart with (4) M6×12 screws.



Step 7: Rear & front bracket

- Attach rear bracket onto the right-back leg and side handle with (4) M6×12 screws. Make sure the section between the hole and the left side of the cart is the shorter section.
- Attach front bracket onto the left-front leg and right-front leg with (4) M6×12 screws. Make sure the section between the hole and the left side of the cart is the shorter section.



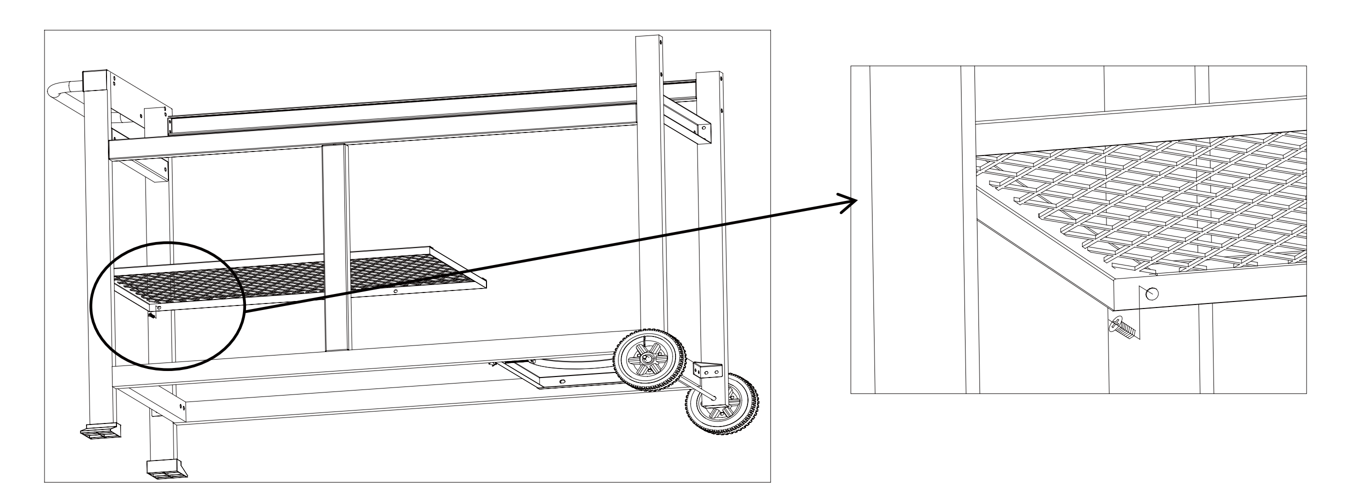
Step8: Mid legs

- Pay close attention when assembling mid leg, the mid-rear leg is longer than mid-front leg.
- Attach Mid-rear leg onto the mid-rear of cart with (2) M6×12 screws.
- Attach Mid-front leg onto the mid-front of cart with (2) M6×12 screws.

Note: After assembling mid-legs, the bottom shelf attachment holes ahould be aligned.

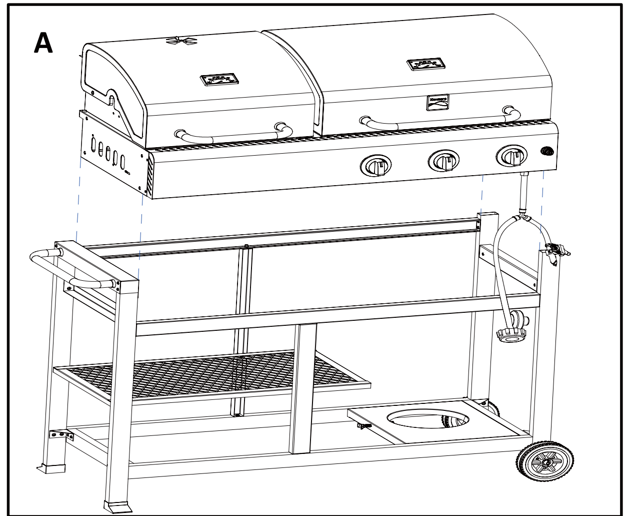
Step 9: Bottom shelf

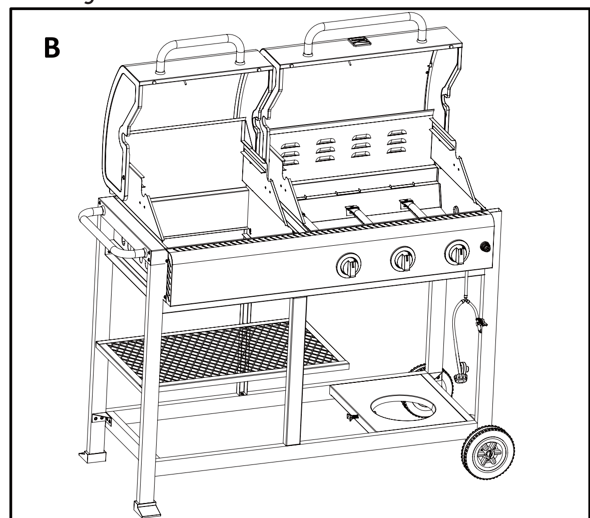
- Attach bottom shelf onto cart as shown in the figure below with (4) M6×12 screws

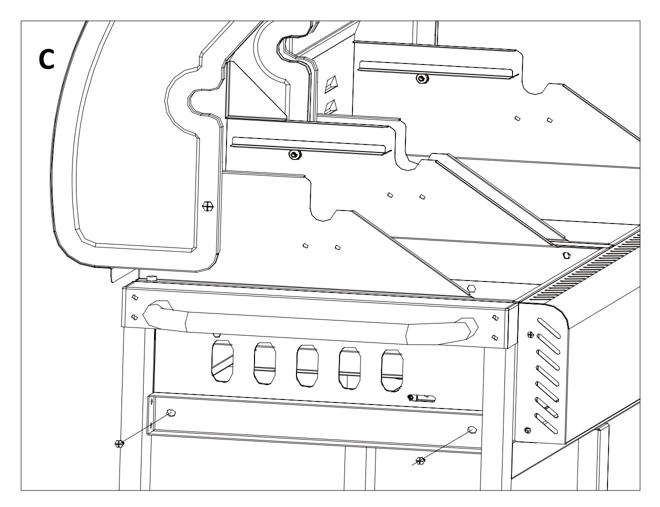


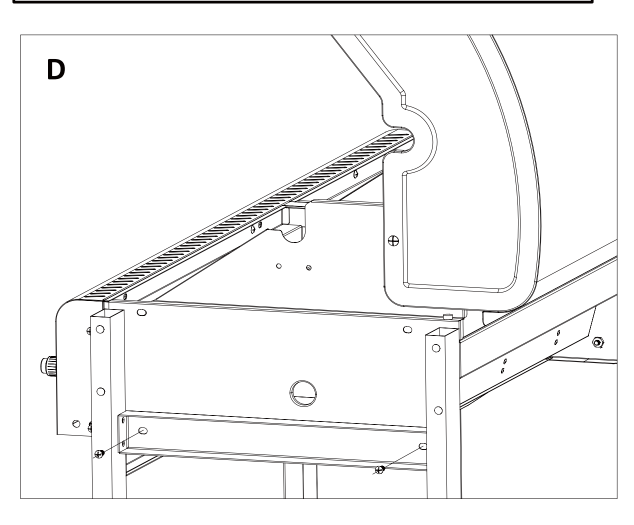
Step 10: Grill head

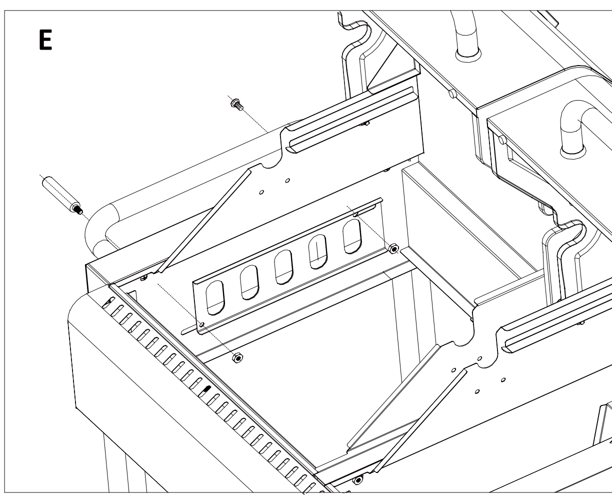
- This step requires two people to lift and position grill head onto cart. (A)
- Carefully lower the grill head onto the cart, and open both lids. (B)
- Align left cart bracket holes with firebox holes, and attach with (2) M6×12 screws and M6 nuts. (C)
- Align right rail holes with cart brackets, and attach with (2) M6×12 screws and M6 nuts. (D)
- Attach damper to inside of firebox on left sidewall. Position damper as shown in E below. Attach upper right slotted hole to sidewall with (1) M6x12 shoulder screw. Attach lower left damper hole to slotted sidewall hole with damper handle and (1) M6 flange nut.





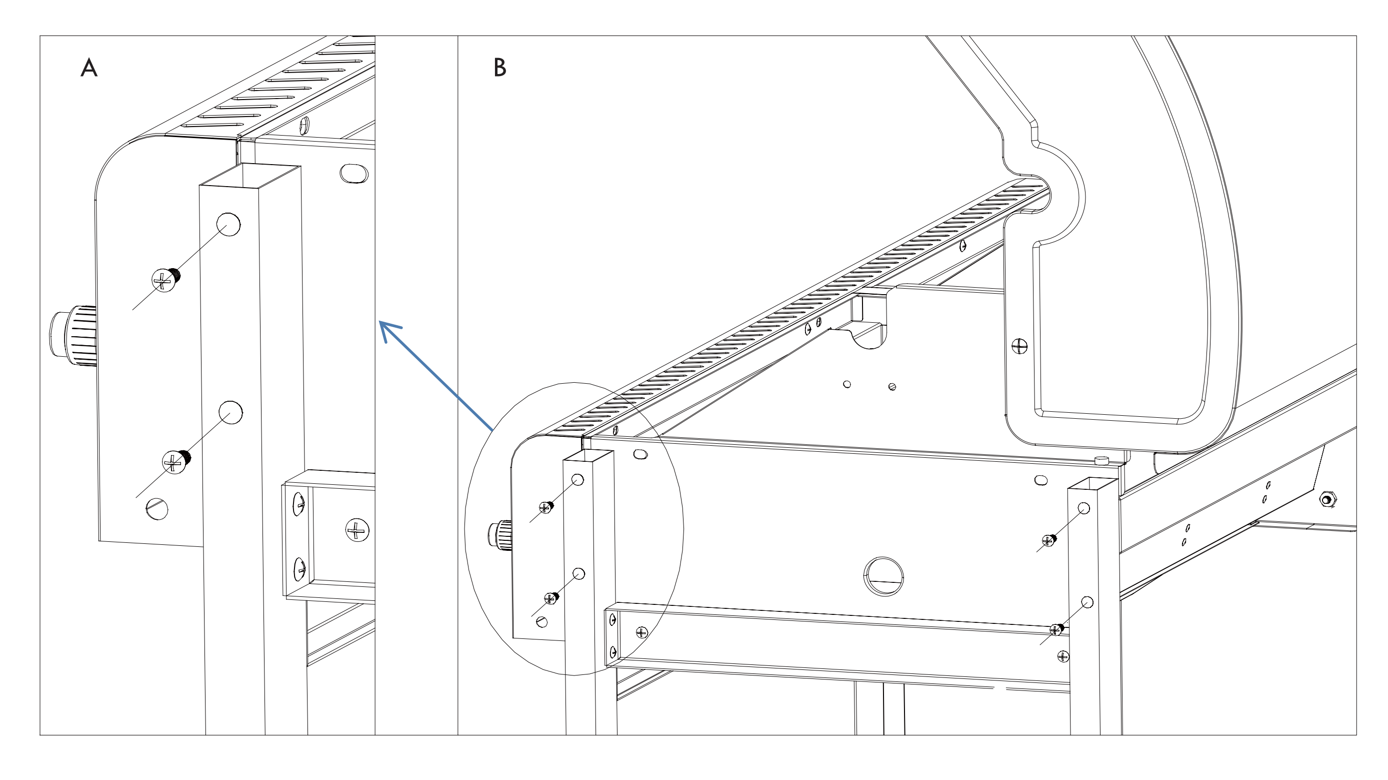


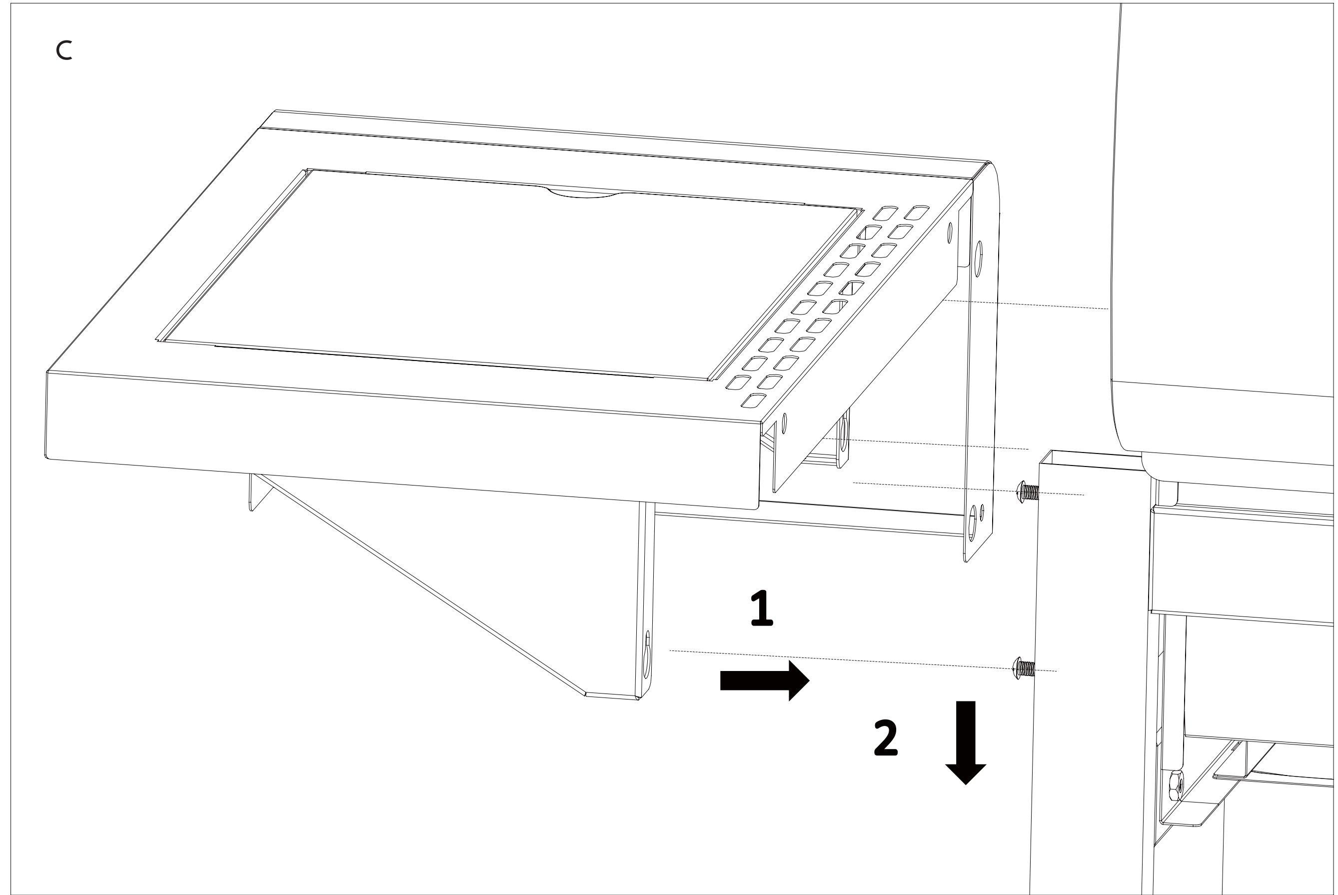




Step 11: Side burner shelf

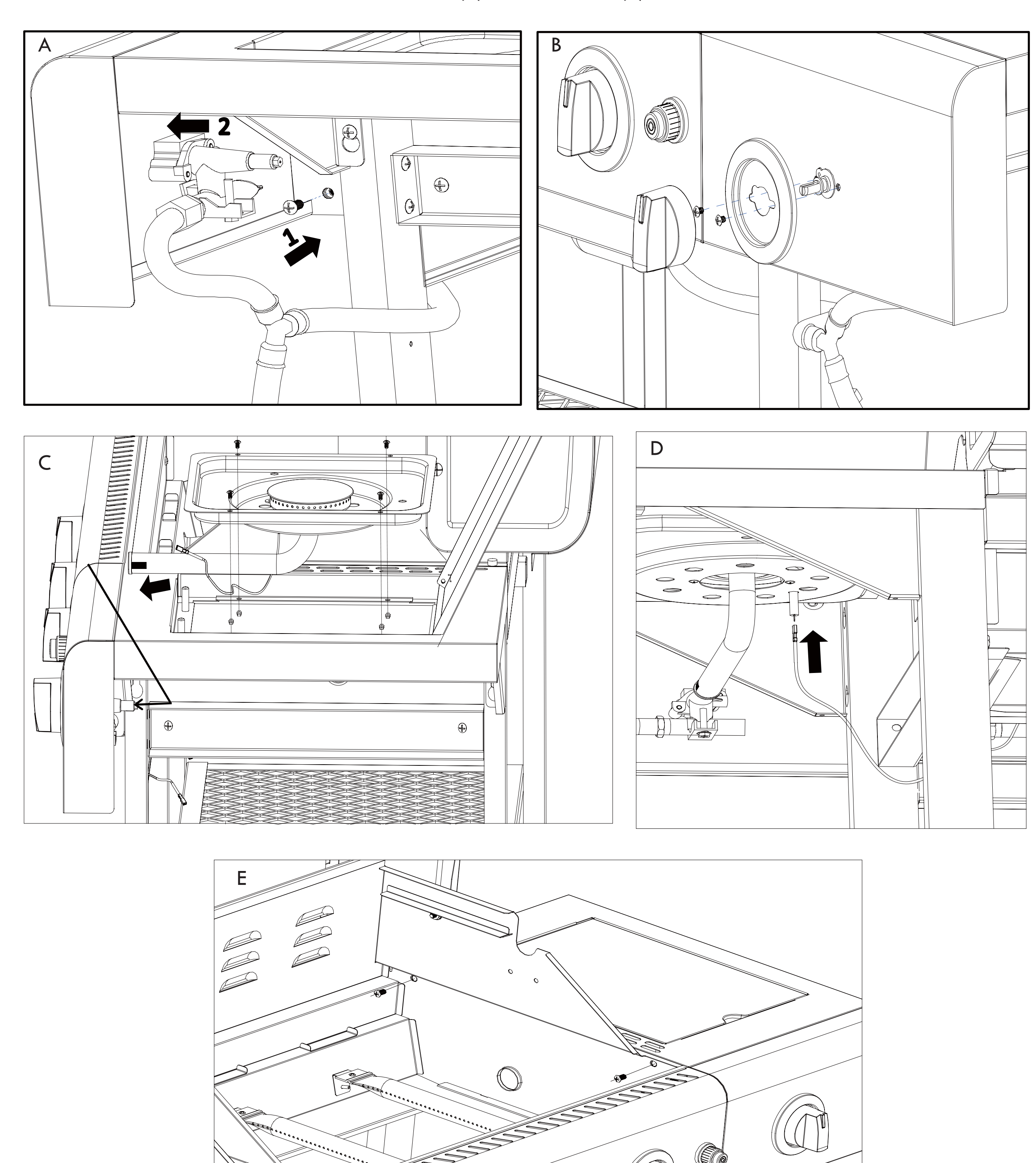
- Insert (4) M6×12 screws in the right cart legs as shown in A & B. Do not fully tighten screws, but leave about 5mm out from leg surface.
- Hang the side burner shelf on the screws (C), and then fully tighen screws.





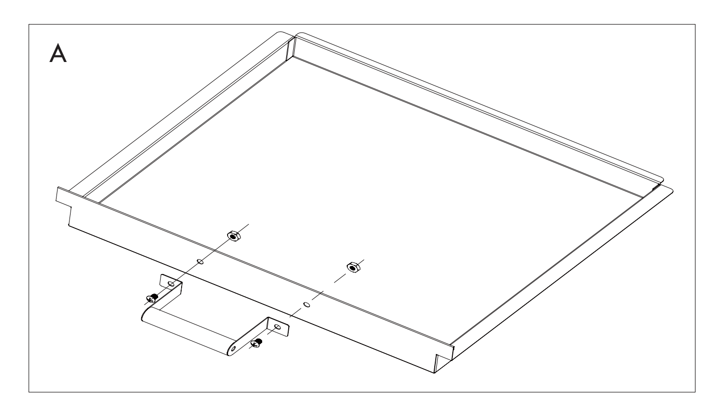
Step 12: Side burner connection, Side burner knob

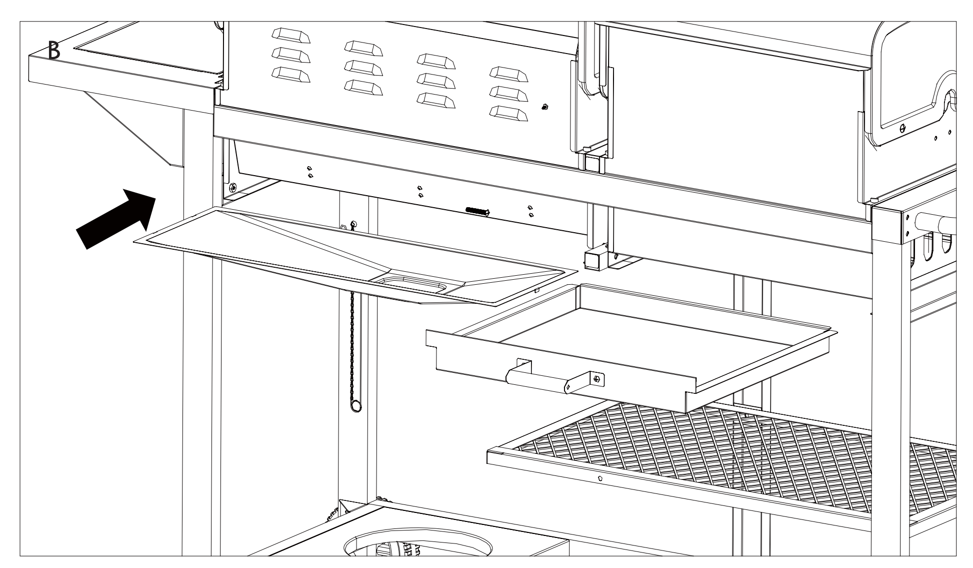
- Insert side burner valve control shaft though control panel (A, B).
- Attach side burner control panel to main control panel with (1) M6×12 screw. (A)
- Attach control knob bezel to the side burner valve with (2) M4x12 screws as shown in B. Make sure the black indicator line on the bezel is on the top. Push control knob onto side burner valve control shaft.
- Attach side burner and side burner plate to side grill body with (4) M4x12 screws. (C)
- Connect the sideburner igniter wire to igniter.(D)
- Attach side burner shelf to firebox with (2) M6x12 screws. (E)

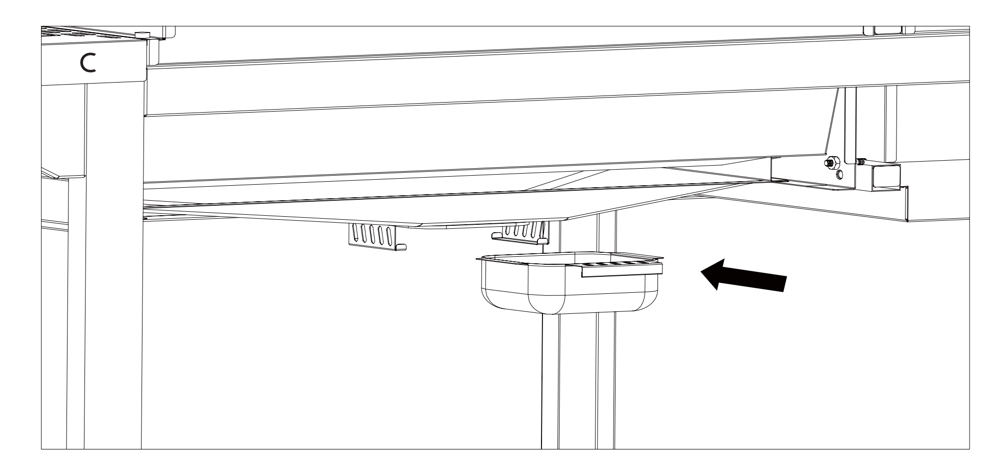


Step 13: Ash plate, Grease tray, Grease cup

- Attach ash plate handle to ash plate with (2) M6 screws and M6 nuts. (A)
- Slide grease tray into bottom of gas firebox from back. (B)
- Slide ash plate into bottom of charcoal firebox from back. (B)
- Slide grease cup into bottom of grease tray. (C)





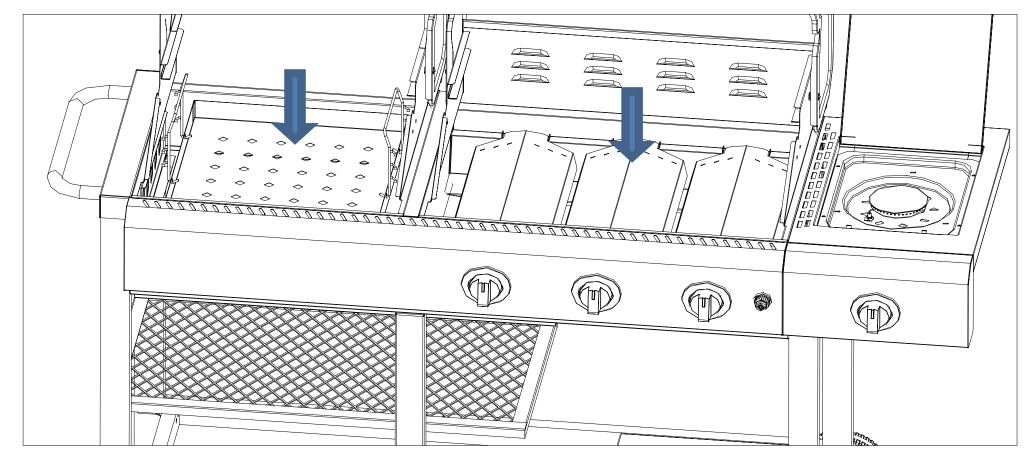


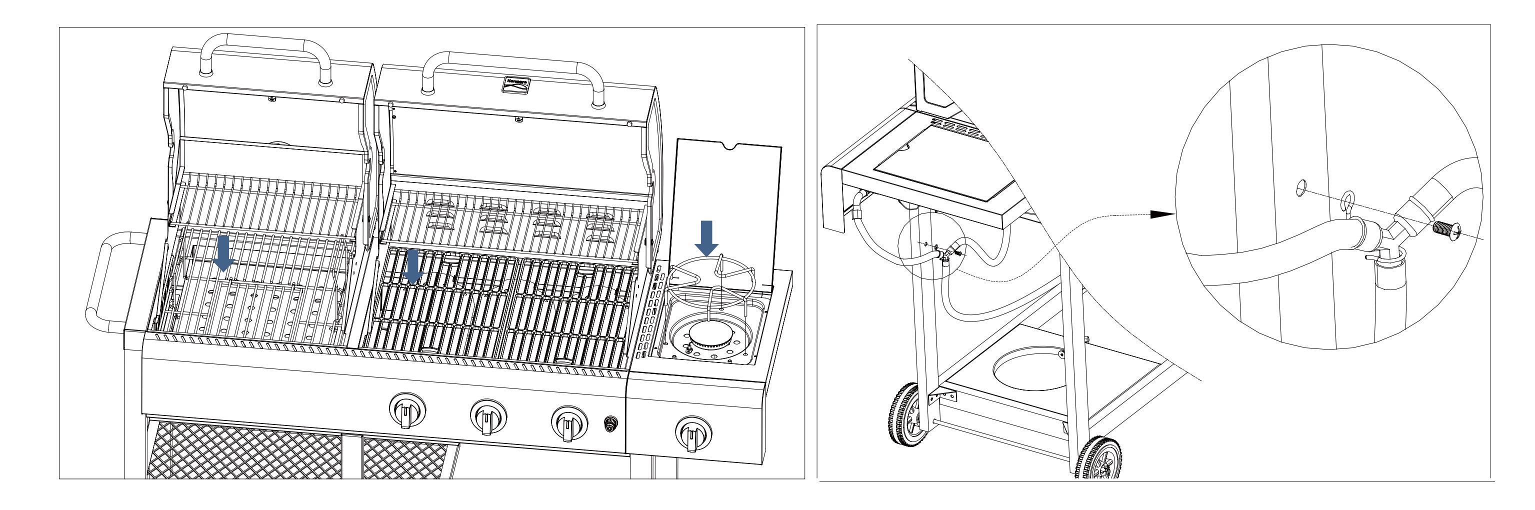


Failure to install grease tray and cup will cause hot grease to drip from bottom of grill and create the risk of fire or property damage.

Step 14: Heat diffusers, charcoal pan, charcoal pan hook, charcoal warming rack, gas warming rack, charcoal cooking grate, gas cooking grate

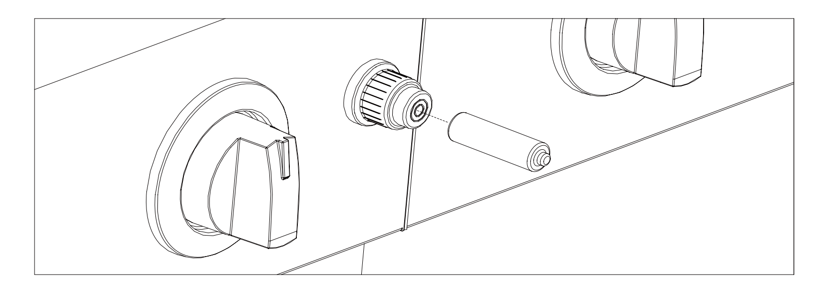
- Place 3 pcs heat diffusers over main burners. (A)
- Place the gas warming rack onto grate rest of gas grill lid. (B)
- Place 2 pcs gas cooking grate onto grate rests at front and rear of gas firebox.(B)
- Place the charcoal pan into the charcoal firebox. (B)
- Place 1 pcs charcoal cooking grate onto grate rests at front and rear of charcoal firebox. (B)
- Put the hooks through the large holes in each side of the charcoal grate, insert the bottom tabs into the holes in the charcoal pan, then lift the charcoal pan and place the hooks at the desired level on the grates. (A)
- Place the charcoal warming grate onto grate rest at charcoal grill lid. (B)
- Place sideburner grate over the sideburner. (B)
- Attach the regulator hook to the right-front leg with M6×12 screws. (C)





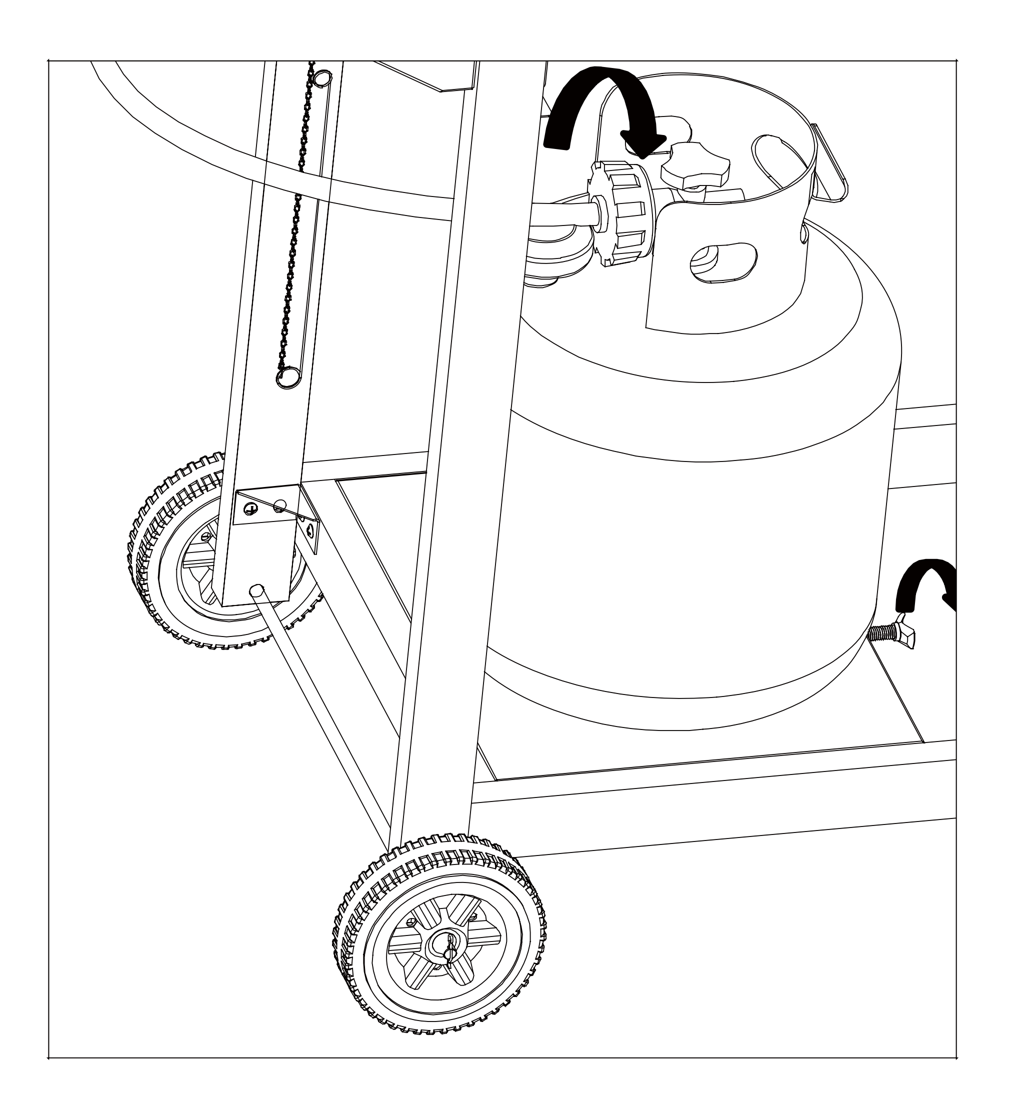
Step 15: Battery

- Unscrew igniter cap from control panel, insert battery into battery slot with positive end (+) facing outward. Screw igniter cap back onto panel.



Step 16: LP Cylinder

- LP Cylinder is sold separately. Use only with an OPD (Overfill Protection Device) equipped LP Cylinder. Fill and leak check before attaching to grill and regulator.
- Place LP Cylinder into hole in bottom shelf with tank collar opening facing to the right as shown.
- Tighten thumbscrew against tank bottom to hold it securely in place.
- When the grill is in the desired location, lock the caster brakes; this will help the grill stay in place for safe operation.
- Connect the cylinder with the gas hose/regulator as shown.





Failure to install tank correctly may allow gas hose to be damaged in operation.

Step 17: Tighten all screws and nuts.

- CAUTION: Use only the regulator provided! If a replacement is necessary, call our customer service department, 1-888-577-9820. Do NOT use replacement parts that are not intended for this grill.

EMERGENCIES: If a gas leak cannot be stopped, or a fire occurs due to gas leakage, call the fire department.

Problem	Possible Cause	Solution
Gas leaking from cracked/cut/burned hose.	• Damaged hose.	• Turn off gas at LP cylinder or at source on natural gas systems. If the hose is cracked or cut but not burned, simply replace valve / hose / regulator. If the hose is burned, the cause could be other than a faulty valve/hose/regulator. Discontinue use of grill until a plumber or gas technician has investigated and corrected the problem.
Gas leaking from LP cylinder.	• Mechanical failure due to rusting or mishandling.	• Replace LP cylinder.
Gas leaking from LP cylinder valve.	• Failure of cylinder valve from mishandling or mechanical failure.	• Turn off LP cylinder valve. Return LP cylinder to gas supplier.
Gas leaking between LP cylinder and regulator connection.	• Improper installation, connection not tight, failure of rubber seal.	• Turn off LP cylinder valve. Remove regulator from cylinder and visually inspect rubber seal for damage. See LP Cylinder Leak Test and Connecting Regulator to the LP Cylinder.
Fire coming through control panel.	• Fire in burner tube section of burner due to blockage.	• Turn off control knobs and LP cylinder valve. Leave lid open to allow flames to die down. After fire is out and grill is cold, remove burner and inspect for spider nests or rust. See Spider Alert and Cleaning the Burner Assembly sections of this Use & Care Guide.
Grease fire or continuous excessive flames above cooking surface .	• Too much grease buildup in burner area.	• Turn off control knobs and LP cylinder valve. Leave lid open to allow flames to die down. After cooling, clean food particles and excess grease from inside firebox area, grease tray, and other surfaces.

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Solution
Burner(s) will not light using igniter. (See Electronic Ignition Troubleshooting also)	• Trying to light wrong burner. • Burner not engaged with control valve.	• See instructions on control panel and in Use and Care section. • Make sure valves are positioned inside of burner tubes.
	• Obstruction in burner.	• Ensure burner tubes are not obstructed with spider webs or other matter. See cleaning section of Use and Care.
	• No gas flow.	• Make sure LP cylinder is not empty. If LP cylinder is not empty, refer to "Sudden drop in gas flow."
	• Vapor lock at coupling nut to LP cylinder.	• Turn off knobs and disconnect coupling nut from LP cylinder. Reconnect and retry.
	• Coupling nut and LP cylinder valve not fully connected.	• Turn the coupling nut approximately one-half to three-quarters additional turn until solid stop. Tighten by hand only - do not use tools.
	• Electrode cracked or broken; "sparks at crack.	• Replace electrode(s).
	• Electrode tip not in proper position.	Main Burners: • Tip of electrode should be pointing toward gas port opening on burner. The distance should be 1/8" to 1/4". Adjust if necessary.
	• Wire and/or electrode covered with cooking residue.	• Clean wire and/or electrode with rubbing alcohol and clean swab.
	• Wires are loose or disconnected.	• Reconnect wires or replace electrode/wire assembly.
	• Wires are shorting (sparking) between igniter and electrode.	• Replace igniter wire/electrode assembly.
	• Dead battery.	• Replace with a new AAA-size alkaline battery.

Troubleshooting (continued)

Problem	Possible Cause	Solution
Burner(s) will not light using igniter. (See Electronic Ignition Troubleshooting also)	ELECTRONIC IGNITION: • No spark, no ignition noise. • No spark, some ignition noise. • Sparks, but not at electrode or at full strength.	• See Section I of Electronic Ignition System. • See Section II of Electronic Ignition System. • See Section III of Electronic Ignition System.
Burner(s) will not match light.	• See "GAS ISSUES:" on previous page. • Match will not reach. • Improper method of match-lighting.	• Use long-stem match (fireplace match). • See "Match-Lighting" section of Use and Care.
Sudden drop in gas flow or low flame.	• Out of gas. • Excess flow valve tripped. • Vapor lock at coupling nut/LP cylinder connection.	• Check for gas in LP cylinder. • Turn off knobs, wait 30 seconds and light grill. If flames are still low, turn off knobs and LP cylinder valve. Disconnect regulator. Reconnect regulator and leak-test. Turn on LP cylinder valve, wait 30 seconds and then light grill. • Turn off knobs and LP cylinder valve. Disconnect coupling nut from cylinder. Reconnect and retry.
Flames blow out.	• High or gusting winds. • Low on LP gas. • Excess flow valve tripped.	• Turn front of grill to face wind or increase flame height. • Refill LP cylinder. • Refer to "Sudden drop in gas flow" above.
Flare-up.	• Grease buildup. • Excessive fat in meat. • Excessive cooking temperature.	• Clean burners and inside of grill/firebox. • Trim fat from meat before grilling. • Adjust (lower) temperature accordingly.
Persistent grease fire.	• Grease trapped by food buildup around burner system.	• Turn knobs to OFF. Turn gas off at LP cylinder. Leave lid in position and let fire burn out. After grill cools, remove and clean all parts.
Flashback... (fire in burner tube(s)).	• Burner and/or burner tubes are blocked.	• Turn knobs to OFF. Clean burner and/or burner tubes. See burner cleaning section of Use and Care.
Unable to fill LP cylinder.	• Some dealers have older fill nozzles with worn threads.	• The worn nozzles don't have enough "bite" to engage the
One burner does not light from other burner(s).	• Grease buildup or food particles in end(s) of carryover tube(s).	• Clean carry-over tube(s) with wire brush.

Troubleshooting - Electronic Ignition

Problem	Possible Cause	Check Item	Solution
SECTION I No sparks appear at any electrodes when control knob turned to HI: no noise can be heard from spark module.	• Battery not installed properly. • Dead battery. • Button assembly not installed properly. • Faulty spark module.	• Check battery orientation. • Has battery been used previously? • Check to insure threads are properly engaged. Button should travel up and down without binding. • If no sparks are generated with new battery and good wire connections, module is faulty.	• Install battery (make sure that "+" and "-" connectors are oriented correctly, with "+" end up and "-" end down.) • Replace battery with new AAA-size alkaline battery. • Unscrew button cap assembly and reinstall, making sure threads are aligned and engaged fully. • Replace spark module assembly.
SECTION II No sparks appear at any electrodes when control knob turned to HI; noise can be heard from spark module.	• Output lead connections not connected.	• Are output connections on and tight?	• Remove and reconnect all output connections at module and electrodes.
SECTION III Sparks are present but not at all electrodes and/or not at full strength	• Output lead connections not connected. • Electrical arc between output wires and grill frame. • Weak battery. • Electrodes are wet. • Electrode(s) cracked or broken; sparks appear where cracked.	• Are output connections on and tight? • If possible, observe grill in dark location. Operate ignition system and look for arcing between output wires and grill frame. • All sparks present but weak or at slow rate. • Has moisture accumulated on electrode and/or in burner ports? • Inspect electrodes for cracks.	• Remove and reconnect all output connections at module and electrodes. • If sparks are observed other than from burner(s), wire insulation may be damaged. Replace wires. • Replace battery with a new AAA-size alkaline battery. • Use paper towel to remove moisture. • Replace cracked or broken electrodes.



Si huele a gas:

1 Desconectar el gas del aparato.
2 Apagar cualquier llama encendida.
3 Abrir la tapa
4 Si el olor continúa, alejarse del aparato y de inmediato llamar al suministrador de gas o a los bomberos.



ADVERTENCIA



1. No almacenar o utilizar gasolina u otro líquido inflamable o vapores cerca de éste o cualquier otro aparato.
2. Un cilindro no conectado para usarse no debe almacenarse cerca de éste o cualquier otro aparato.

Llamar al Centro de Servicio de Grill para ayuda y partes

ISi tiene preguntas o necesita asistencia durante el ensamble, favor de llamar al 1-888-577-9820. Usted hablará con un representante de Grill Manufacturer y no con un empleado de Sears. Para ordenar partes nuevas llamar a Sears al 1-800-4-MY-HOME®.

Registro del producto

IMPORTANTE: Llenar la información de registro del producto abajo.

Número de modelo ____________________

Número de serie ____________________
Consultar el número de serie en la etiqueta de clasificación en la parrilla.

Fecha de compra ____________________



PRECAUCIÓN



Para uso residencial solamente. No usar para cocina comercial.

Precauciones de Seguridad en la Instalación

- Favor de leer este Manual del Usuario completamente antes de usar la parrilla.
- No seguir las instrucciones provistas puede ocasionar lesiones físicas graves y/o daño a la propiedad.
  Algunas partes de esta parrilla tienen bordes filosos. Favor de usar guantes protectores adecuados.
- Usar la parrilla, como se compró, sólo con gas LP (propano) y el ensamble de regulador/válvula proporcionado.
- La instalación de la parrilla debe cumplir con los códigos locales, o en su ausencia, con el Código Nacional de Gas Combustible, .1/ NFPA 54, Código de Instalación de Gas Natural y Propano, CS A B149.1, Código de Almacenamiento y Manejo de Propano, B149.2, Norma para Vehículos Recreativos, ANSI A 119.2/NFPA 1192 y Serie CSA Z240 RV, Código de Vehículos Recreativos, según aplique.
  Todos los accesorios eléctricos (como el rostizador) deben aterrizarse eléctricamente de acuerdo con los códigos locales, o con el Código
- Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA 70 o con el Código Eléctrico Canadiense, CSA C22.1. Mantener todos los cables eléctricos y/o mangueras de suministro de combustibles alejados de cualquier superficie caliente.
  Esta parrilla esta certificada en seguridad para su uso en los Estados
- Unidos y/o Canadá solamente. No modificarla para su uso en cualquier otro lugar. La modificación puede ocasionar un peligro de seguridad

IMPORTANTE: Esta parrilla está diseñada para uso en exteriores solamente y no para ser instalada en o sobre vehículos recreativos o barcos.

NOTA PARA EL INSTALADOR: Dejar este Manual del Usuario con el cliente después de su entrega y/o instalación.

NOTA PARA EL CONSUMIDOR: Dejar este Manual del Usuario en un lugar práctico para futura referencia.

Símbolos de seguridad
Estos símbolos y cuadros mostrados abajo explican qué significa cada encabezado. Leer y seguir todos los mensajes encontrados en todo el manual.



PELIGRO



PELIGRO: Indica una situación inminentemente peligrosa que, si no se evita, ocasionará la muerte o lesiones graves



ADVERTENCIA



ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, podría ocasionar la muerte o lesiones graves.



PRECAUCIÓN



PRECAUCIÓN: Indica una situación potencialmente peligrosa o práctica insegura que, si no se evita, puede ocasionar lesiones menores o moderadas.

TABLA DE CONTENIDO

Acuerdo de protección de reparaciones

Felicitaciones por realizar una compra inteligente. Su nuevo producto BBQ Pro está diseñado y fabricado por años de operación fiable. Pero como todos los productos, puede requerir reparación de vez en cuando. Ahí es cuando al tener un Acuerdo de Protección de Reparaciones le puede ahorrar dinero y fastidio.

Adquiera un Acuerdo de Protección de Reparaciones ahora y protéjase de una molestia y gasto inesperados.

Esto es lo que el Acuerdo de Protección de Reparaciones* incluye:

- ☑ Servicio experto de nuestros 10,000 especialistas profesionales en reparaciones.
- ☑ Servicio ilimitado y sin cargo para partes y mano de obra en todas las reparaciones cubiertas.
- ☑ Reemplazo del producto hasta U$S1 500 si su producto cubierto no puede arreglarse.
- ☑ Descuento del 25% del precio regular del servicio y partes instaladas relacionadas no cubiertas por el acuerdo; también, 25% menos del precio regular para la revisión de mantenimiento preventivo.
- ☑ Ayuda rápida por teléfono -le llamamos Resolución Rápida- con soporte de un representante de Sears. Considérenos como un "manual parlante del propietario"

Una vez adquirido el Acuerdo de Protección de Reparaciones, sólo tiene que hacer una sencilla llamada telefónica para programar el servicio. Usted puede llamar a cualquier hora del día o de la noche o programar en línea una cita de servicio.

El Acuerdo de Protección de Reparaciones es una compra libre de riesgos.

Si usted lo cancela por cualquier razón durante el periodo de garantía del producto, le proporcionaremos un reembolso completo o un reembolso prorrateado en cualquier momento una vez que el periodo de garantía del producto expire.

¡Adquiera el Acuerdo de Protección de Reparaciones hoy mismo!

Algunas limitaciones y exclusiones aplican. Para precios e información adicional en los E.U.A., llamar al 1-800-827-6655.

***La cobertura en Canadá varía en algunos artículos. Para los detalles completos, llamar a Sears Canadá al 1-800-361-6665.**

GARANTÍA

GARANTÍA DE LA PARRILLA KENMORE

Un año de garantía limitada Kenmore

Al ser instalada, operada y con el mantenimiento de acuerdo con todas las instrucciones proporcionadas, si este aparato falla debido a un defecto en el material o en la mano de obra durante el primer año a partir de la fecha de compra, llamar al 1-800-4-MY-HOME® para ordenar la reparación gratuita o reemplazo si la reparación no es posible.

Por cinco años a partir de la fecha de compra, cualquier hornilla que se oxide será reemplazada libre de cargo. Después del primer año a partir de la fecha de compra, usted será responsable por el costo de la mano de obra para que se instale la hornilla.

Toda la cobertura de la garantía excluye las baterías del encendedor y la pérdida de pintura en las partes de la parrilla, decoloración u oxidación de la superficie, las cuales son partes prescindibles que se pueden desgastar por el uso normal dentro del periodo de garantía, o son condiciones que pueden ser el resultado del uso normal, accidente o mantenimiento inadecuado.

Toda la cobertura de la garantía es nula si este producto se usa para otros propósitos distintos al privado en el hogar.

Esta garantía cubre SÓLO los defectos en el material y mano de obra. Sears NO pagará por:

1. Artículos prescindibles que puedan desgastarse por el uso normal dentro del periodo de garantía, incluyendo pero sin limitarse a las baterías, focos y recubrimientos y acabados de la superficie.
2. Un técnico de servicio para instruir al usuario en la instalación correcta del producto, operación o mantenimiento.
3. Un técnico de servicio para limpiar o darle mantenimiento a este producto.
4. Daño a o falla de este producto si no es instalado, operado o aplicado el mantenimiento de acuerdo con todas las instrucciones proporcionadas con el producto.
5. Daño a o falla de este producto resultado de accidente, abuso, mal uso o uso para otro propósito distinto al que fue diseñado.
6. Daño a o falla de este producto causado por el uso de detergentes, limpiadores, químicos o utensilios distintos a los recomendados en todas las instrucciones proporcionadas con el producto.
7. Daño a o falla de partes o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas hechas a este producto.

Declaración de garantías implícitas, limitación de soluciones

La única y exclusiva solución del cliente bajo esta garantía limitada será la reparación del producto como aquí se indica. Las garantías implícitas, incluidas las garantías de comerciabilidad o adecuación para un propósito particular, están limitadas a un año o al periodo más corto permitido por la ley. Sears no será responsable por daños incidentales, consecuenciales o limitación sobre la duración de las garantías implícitas de comerciabilidad o adecuación, así que estas exclusiones o limitaciones tal vez no apliquen en su caso.

Esta garantía aplica sólo mientras este aparato es usado en los Estados Unidos.

Esta garantía le brinda derechos legales específicos, y usted puede tener otros derechos, los cuales varían según el estado.

Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179

Servicio de Instalación Sears

Para la instalación profesional Sears de aparatos domésticos, abridor de puertas de cocheras, calentadores de agua y otros artículos domésticos mayores, en los E.U.A. llamar al 1-800-4-MY-HOME®



PROPOSICIÓN 65 DE CALIFORNIA

1. La combustión producida por los productos al utilizar este producto contiene químicos reconocidos por el estado de California como causantes de cáncer, defectos de nacimiento u otros daños al sistema reproductivo.
2. Este producto contiene químicos, incluyendo plomo y compuestos de plomo, reconocidos por el estado de California como causantes de cáncer, defectos de nacimiento u otros daños al sistema reproductivo.

Lavarse las manos después de manejar este producto.



PELIGRO



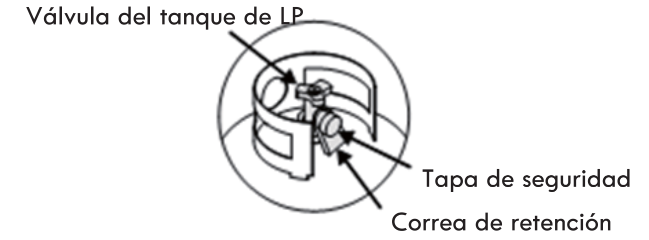
- **NUNCA guardar un cilindro de LP debajo o cerca del aparato o en un área cerrada.**



- **Nunca llenar un cilindro más del 80% de su capacidad.**
- **Si la información en los dos puntos anteriores no se sigue con exactitud, puede ocurrir un incendio causando la muerte o lesiones graves.**
- **Un cilindro llenado en exceso o almacenado de manera incorrecta es un peligro debido a la posible liberación de gas desde la válvula de alivio de seguridad. Esto podría causar un fuego intenso con riesgo de daño a la propiedad, lesiones graves o la muerte.**
- **Si se ve, huele o se escucha gas escapando, alejarse de inmediato del cilindro de LP y del aparato, y llamar a los bomberos.**

Remoción, Transporte y Almacenamiento del Tanque de LP

- Cerrar todas las perillas de control y la válvula del tanque de LP. Girar la tuerca de unión en sentido contrario a las manecillas del reloj, solamente con la mano - no usar herramientas para desconectar. Levantar el cable del tanque de LP arriba del collar del tanque de LP, luego levantar el tanque de LP hacia arriba y hacia fuera de la ménsula de soporte. Instalar la tapa de seguridad sobre la válvula del tanque de LP. Siempre usar la tapa y la correa suministradas con la válvula. No usar la tapa de seguridad como se indica puede ocasionar lesiones personales graves y/o daño a la propiedad.



- Un tanque de LP desconectado y en almacenamiento o que está siendo transportado debe tener instalada la tapa de seguridad (como se muestra). No almacenar un tanque de LP en espacios cerrados tales como una marquesina, cochera, entrada, patio cubierto u otro inmueble. Nunca dejar un tanque de LP adentro de un vehículo que puede calentarse por el sol.
- No guardar un tanque de LP en un área donde los niños juegan.

Cilindro de LP

- **El cilindro de LP utilizado con la parrilla debe cumplir con los siguientes requerimientos:**
- Usar cilindros de LP sólo con estas medidas requeridas: 30.5 cm (diámetro) x 45.7 cm (alto) con 9 kg. de capacidad máxima. Los cilindros de LP deben estar marcados y fabricados de acuerdo con las especificaciones para cilindros de gas LP del
- Departamento de Transportes (DOT) de E.U.A. o para Canadá, CAN/CSA –B339, Cilindros, esferas y tubos para el transporte de artículos peligrosos. Transporte de Canadá (TC). Consultar la clasificación en el collar del cilindro de LP.
- La válvula del cilindro de LP debe tener:
  - Salida tipo 1 compatible con el regulador o la parrilla..
  - Válvula de alivio de seguridad.
  - Dispositivo de prevención de sobrellenado (OPD) clasificado UL. Esta característica de seguridad OPD está identificada por un volante triangular único. Usar cilindros de LP equipados con este tipo de válvula.





Volante OPD

- El cilindro de LP debe estar dispuesto para un retiro de vapor e incluir un collar para proteger la válvula del cilindro de LP. Siempre mantener los cilindros de LP en posición vertical durante su uso, tránsito o almacenamiento.



Cilindro de LP en posición vertical para retiro de vapor

LP (Gas Licuado de Petróleo)

- El gas LP no es tóxico, no tiene olor y no tiene color cuando se produce. Por su seguridad, al gas LP se le ha agregado olor (similar a calabaza podrida) para que pueda olerse.
- El gas LP es altamente inflamable y se puede prender repentinamente al mezclarse con aire.

Llenado del cilindro de LP

- Usar sólo distribuidores autorizados y con experiencia.
- El distribuidor de LP debe purgar el cilindro nuevo antes de llenarlo.
- El distribuidor NUNCA deberá llenar el cilindro de LP más del 80% del volumen del cilindro de LP. El volumen de propano en el cilindro variará por la temperatura.
- Un regulador congelado indica sobrellenado de gas. De inmediato, cerrar la válvula del cilindro de LP y llamar al distribuidor local de gas LP para asistencia.
- No liberar el gas de propano líquido (LP) en la atmósfera. Esta es una práctica peligrosa. This is a hazardous practice.
- Para retirar gas del cilindro de LP, contactar a un distribuidor de LP o llamar al departamento de bomberos local para asistencia. Revisar el directorio telefónico bajo el título “Compañías de Gas” para ubicar a los distribuidores certificados de LP más cercanos.dealers.

Cambio del tanque de LP

- Muchos minoristas que venden parrillas ofrecen la opción de cambiar el tanque vacío de LP a través de un servicio de cambio. Usar sólo aquellas compañías de cambio acreditadas que revisan, llenan con precisión, prueban y certifican sus cilindros. Cambiar el tanque sólo por un tanque equipado con la característica de seguridad OPD como se describió en la sección "Tanque de LP" de este manual.
- Siempre conservar los tanques de LP nuevos y de cambio en posición vertical durante su uso, tránsito o almacenamiento.
- **Probar si hay fugas en los tanques de LP nuevos y de cambio ANTES de conectarlos a la parrilla.**

Prueba de fuga del tanque de LP

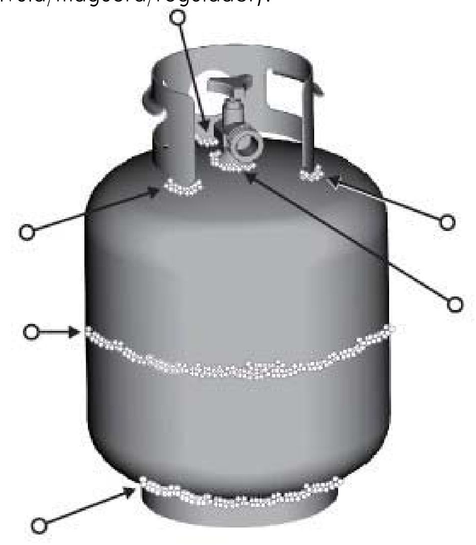
Por su seguridad

- La prueba de fuga debe repetirse cada vez que el tanque de LP se cambia o llena.
- No fumar durante la prueba de fuga.
- No usar una llama abierta para revisar las fugas de gas.
- La parrilla debe probarse de fugas en el exterior, en un área bien ventilada, lejos de fuentes de ignición tales como aparatos eléctric de gas. Durante la prueba de fuga, mantener la parrilla lejos de llar abiertas o chispas.
- Usar una brocha limpia y una solución de 50/50 jabón suave y agua. Aplicar la solución con la brocha sobre las áreas indicadas por las flechas en la figura de abajo. Las fugas se indican con burbujas crecientes.

 **ADVERTENCIA** 

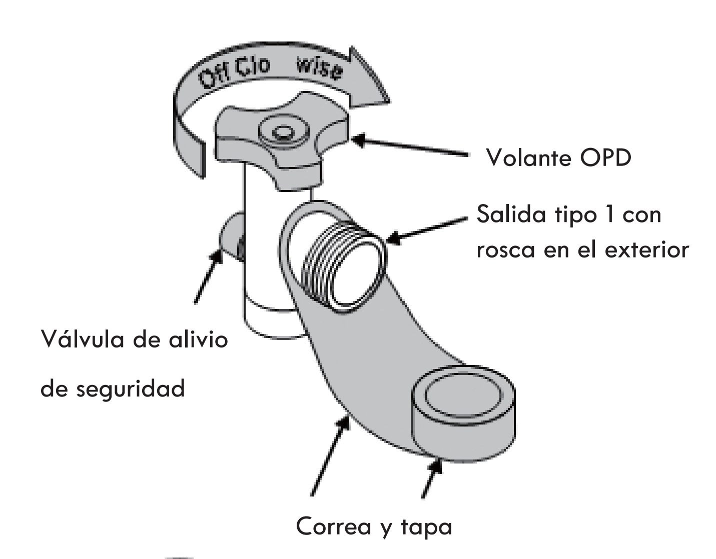
Si aparecen burbujas "crecientes", no usar o mover el tanque de LP. ¡Contactar a un distribuidor de gas LP o a los bomberos!

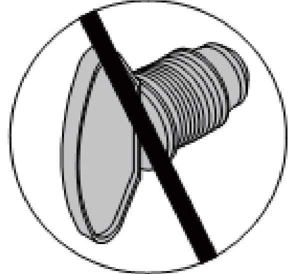
▲ No usar agentes de limpieza domésticos. Se puede ocasionar daño a los componentes del tren de gas (válvula/maguera/regulador).



Conectar el regulador al tanque de LP

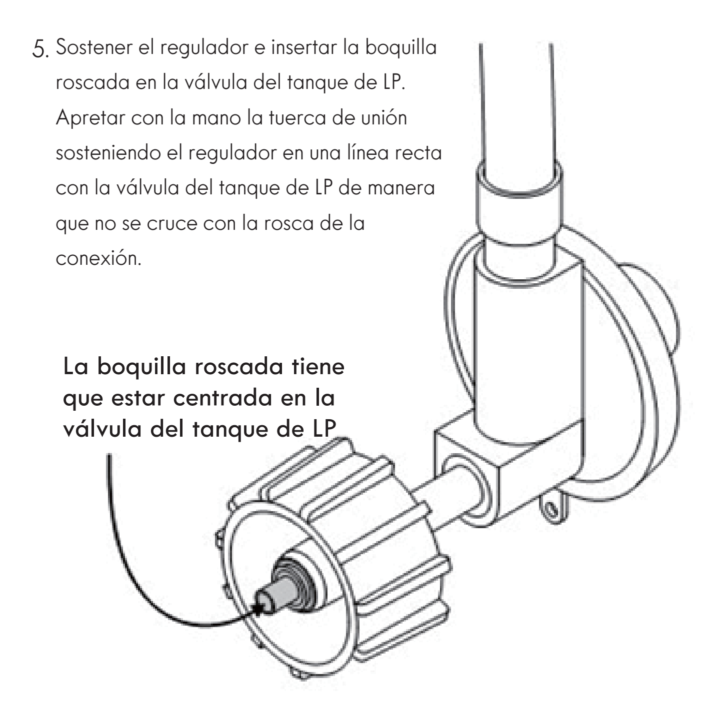
1. 1El tanque de LP debe estar bien asegurado a la parrilla. (Consultar la sección del ensamble.)
2. Girar todas las perillas de control a la posición "OFF"
3. (CERRADO).
   Cerrar el tanque de LP girando el volante OPD en sentido de
4. las manecillas del reloj hasta que se detenga completamente.
   Retirar la tapa protectora de la válvula del tanque de LP. Siempre usar la tapa y la correa suministradas con la válvula.

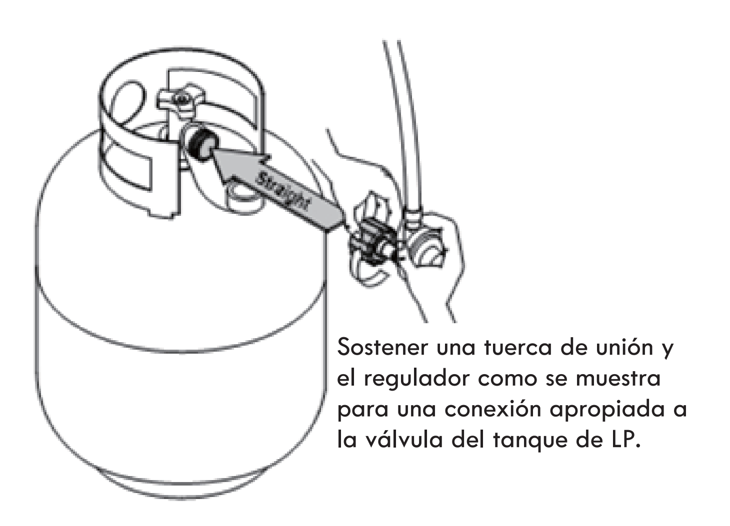




No insertar un tapón para transporte POL (parte de plástico con cuerdas externas) en la salida de la válvula tipo 1. Esto anulará la característica de la válvula de alivio de seguridad.

5. Sostener el regulador e insertar la boquilla roscada en la válvula del tanque de LP. Apretar con la mano la tuerca de unión sosteniendo el regulador en una línea recta con la válvula del tanque de LP de manera que no se cruce con la rosca de la conexión.





Sostener una tuerca de unión y el regulador como se muestra para una conexión apropiada a la válvula del tanque de LP.

Prueba de fuga en válvulas, manguera y regulador

1. Cerrar todas las perillas de control.
2. Asegurarse que el regulador está bien conectado al tanque de LP.
3. Abrir completamente la válvula del tanque de LP girando el volante OPD en sentido contrario a las manecillas del reloj. Si se escucha un sonido precipitado, cerrar el gas de inmediato. Hay una fuga mayor en la conexión. Corregir antes de proceder llamando a Sears para las partes de reemplazo al 1-800-4-MY-HOME®.
4. Aplicar con brocha una solución jabonosa en las áreas donde haya burbujas como se muestra en la foto de abajo:

6. Girar la tuerca de unión en sentido de las manecillas del reloj y apretar hasta detenerse totalmente. El regulador se sellará en la marca posterior de la válvula del tanque de LP, causando algo de resistencia. Una vuelta adicional de la mitad a tres cuartos se requiere para completar la conexión. Apretar con la mano solamente - no usar herramientas.

NOTA:

Si no puede completar la conexión, desconectar el regulador y repetir los pasos 5 y 6. Si todavía no se puede completar la conexión, ¡no usar este regulador!
Llamar al 1-800-4-MY-HOME® para una parte de reemplazo idéntica.



PELIGRO



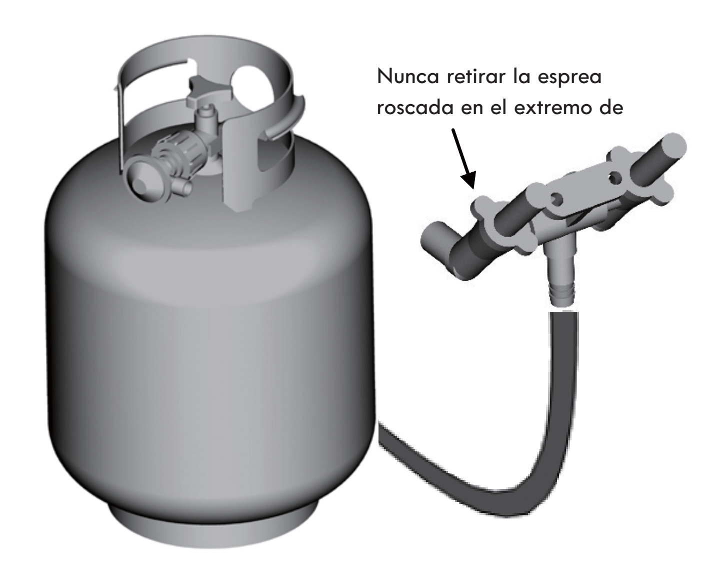
- No insertar ninguna herramienta u objeto extraño en la salida de la válvula o en la válvula de alivio de seguridad. Se puede dañar la válvula y causar una fuga. La fuga de propano puede ocasionar una explosión, incendio, lesiones personales graves o la muerte.



ADVERTENCIA



- El aparato de gas para exteriores no está diseñado para ser instalado en un barco.
- El aparato de gas para exteriores no está diseñado para ser instalado en un vehículo recreativo.
- Nunca intentar sujetar esta parrilla al sistema de gas LP autocontenido de un trailer cámper o de una casa rodante.
- No usar la parrilla hasta hacer la prueba de fuga.
- Si se detecta una fuga en cualquier momento, ALTO y llamar a los bomberos.
- ¡Si no se puede detener una fuga de gas, de inmediato cerrar la válvula del cilindro de LP y llamar al proveedor de gas LP o a los bomberos!



5. Si aparecen burbujas "crecientes", hay una fuga. Cerrar la válvula del tanque de LP de inmediato y apretar otra vez las conexiones. Si no se pueden detener las fugas, no intentar repararlas. Llamar para las partes de reemplazo al 1-800-4-MY-HOME®.
6. Siempre cerrar la válvula del tanque de LP después de realizar la prueba de fuga girando el volante en sentido de las manecillas del reloj.



ADVERTENCIA
PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO



- El carbón prendido despide monóxido de carbono, el cual no tiene olor y puede causar la muerte.
- NO quemar carbón dentro de casas, vehículos, tiendas, cocheras o cualquier área cerrada.
- Usar sólo en exteriores donde esté bien ventilado.



ADVERTENCIA



Para un uso seguro de la parrilla y para evitar lesiones graves:

- No dejar que los niños operen o jueguen cerca de la parrilla.
- Mantener el área de la parrilla despejada y libre de materiales que se puedan quemar.
- No bloquear los orificios en los laterales y en la parte posterior de la parrilla.
- Usar la parrilla en un espacio bien ventilado. NUNCA usar en un espacio cerrado tal como una marquesina, cochera, porche, patio cubierto o debajo de una estructura elevada de cualquier tipo.
- No usar el carbón o las briquetas de cerámica en una parrilla de gas.
- Usar la parrilla al menos a 91.44 cm de cualquier pared o superficie.
  Mantener un espacio de 3 m de objetos que se puedan incendiar, o de fuentes de ignición tales como luces de piloto en calentadores de agua, aparatos eléctricos, etc.

- Habitantes de departamentos:
  Revisar con la administración los requerimientos y los códigos de incendios para usar una parrilla de gas LP en su complejo de departamentos. Si está permitido, usar en el exterior, en la planta baja con un espacio de 91.44 centímetros desde las paredes o barandales. No usar en o debajo de balcones.
- NUNCA intentar encender una hornilla con la tapa cerrada. Una acumulación de gas sin encenderse en el interior de una parrilla cerrada es peligroso.
- Nunca operar una parrilla con el cilindro de LP fuera de la posición correcta especificada en las instrucciones del ensamble.
- Siempre cerrar la válvula del cilindro de LP y retirar la tuerca de unión antes de retirar el cilindro de LP desde la posición de operación especificada.

- **Parrilla de carbón**
- **No retirar la bandeja ajustable para carbón mientras las cenizas y el carbón estén CALIENTES.**
- **Las compuertas de aire están CALIENTES mientras la parrilla está en uso y durante el enfriamiento; usar guantes protectores al ajustarla.**
- **Nunca sobrellenar la bandeja para carbón. Esto puede causar lesiones graves así como dañar la unidad.**
- **Usar solamente líquido encendedor de carbón; NUNCA usar gasolina, alcohol u otros líquidos altamente volátiles para encender el carbón. Estos líquidos pueden explotar causando lesiones o la**

Consejos de seguridad

▲ Antes de abrir la válvula del cilindro de LP, revisar si está apretada la tuerca de unión.

▲ Cuando la parrilla no esté en uso, cerrar todas las perillas de control y la válvula del cilindro de LP.

▲ Nunca mover la parrilla mientras esté en funcionamiento o si está aún caliente.

▲ Usar utensilios con mango largo para asar a la parrilla y guantes para horno para evitar quemaduras y salpicaduras.

▲ La carga máxima para la hornilla lateral y el estante lateral es de 4.54 kg.

▲ La bandeja para grasa debe estar insertada en la parrilla y vaciarse después de cada uso. No retirar la bandeja para grasa hasta que la parrilla esté completamente fría.

▲ Limpiar la parrilla con frecuencia, de preferencia después de cada comida al aire libre. Si se utiliza un cepillo de cerdas para limpiar cualquiera de las superficies para cocinar de la parrilla, asegurarse de que no queden cerdas sueltas en las superficies para cocinar antes de asar en la parrilla. No se recomienda limpiar dichas superficies mientras la superficie esté caliente.

▲ Si se observa grasa u otro material caliente goteando de la parrilla, determinar la causa, corregirla, luego limpiar y revisar la válvula. Mantener las aberturas de ventilación en la cubierta del cilindro (carrito de la parrilla) libres y despejadas de desechos.

▲ No guardar objetos o materiales en el interior de la cubierta del carrito de la parrilla que pudieran bloquear el flujo del aire de combustión a la parte inferior del panel de control o del tazón de la caldera.

▲ El regulador puede humear o hacer un silbido durante la operación. Esto no afectará la seguridad o uso de la parrilla.

▲ Si hay algún problema con la parrilla, consultar la "Sección Solución de Problemas".

▲ Si el regulador se detiene, apagar la parrilla y cerrar la válvula del cilindro de LP inmediatamente. Esto indica un problema con el cilindro y no deberá utilizarse en ningún producto. ¡Devolver al proveedor!

▲ Para aparatos diseñados para usar una conexión CGA791: "Colocar la tapa para el polvo sobre la salida de la válvula del cilindro siempre que el cilindro no esté en uso. Instalar solamente el tipo de tapa para el polvo en la salida de la válvula del cilindro que se proporciona con la válvula del cilindro. Otros tipos de tapas o tapones pueden ocasionar fuga de propano.



PRECAUCIÓN



- Apagar el fuego por grasa cerrando la tapa no es posible. Las parrillas están bien ventiladas por razones de seguridad. No usar agua en un fuego por grasa. Se pueden ocasionar
- lesiones personales. Si se desarrolla un fuego por grasa, cerrar las perillas del cilindro de LP.
  No dejar la parrilla sin atender mientras se está
- precalentando o quemando los residuos de alimento en la posición "HI" (ALTO). Si la parrilla no ha sido limpiada con regularidad, un fuego por grasa puede ocurrir y puede dañar el producto.

Encendido con el encendedor de la hornilla principal

▲ No recargarse sobre la parrilla durante el encendido.

1. Abrir la tapa durante el encendido.
2. Abrir la válvula desde la fuente o tanque.
3. Para encender, girar la perilla de encendido de la hornilla a la posición "HI".
4. Oprimir y sostener el botón de encendido electrónico. Se escuchará un sonido de "clic" desde los electrodos.
5. Si el encendido no ocurre en 5 segundos, cerrar los controles de la hornilla, esperar 5 minutos y repetir el procedimiento de encendido.
6. Para encender cualquier otra hornilla principal, girar la perilla a la posición "HI".
7. Para encender la hornilla lateral, seguir los pasos 3-5 usando la perilla de la hornilla lateral.

Si el encendedor no funciona, seguir las Instrucciones de Encendido con Fósforo.



Cerrar los controles y la fuente de gas o el tanque cuando no esté en uso.



PRECAUCIÓN

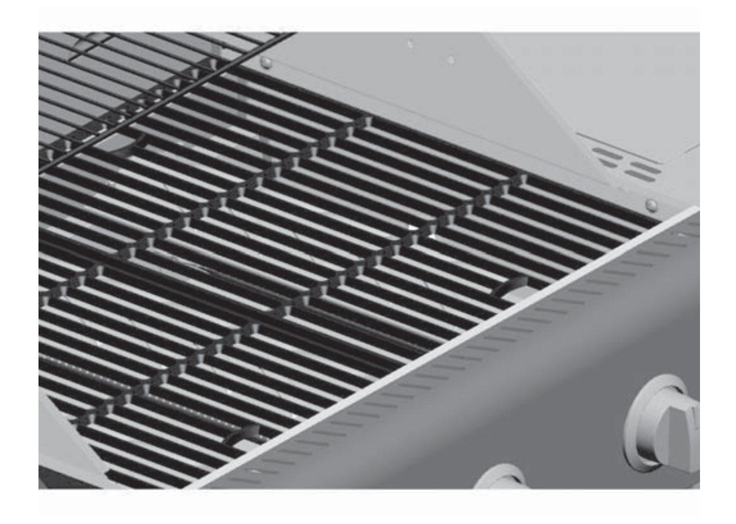


Si no enciende en 5 segundos, apagar los controles de la hornilla, esperar 5 minutos y repetir el procedimiento de encendido. Si la hornilla no enciende con la válvula abierta, el gas continuará saliendo de la hornilla y podría encenderse con riesgo de ocasionar lesiones.

Encendido con fósforo

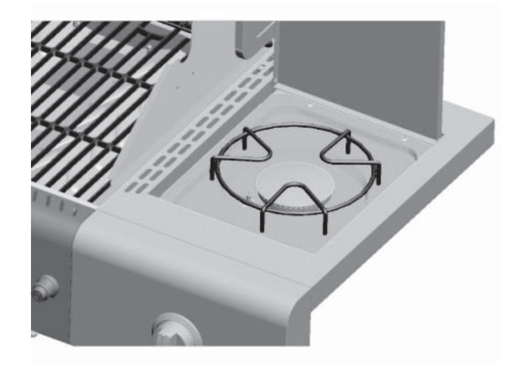
▲ No recargarse sobre la parrilla durante el encendido.

1. Abrir la tapa durante el encendido.
2. Colocar el fósforo en el porta-fósforos (colgando en la pata frontal derecha). Encender el fósforo, colocarlo dentro del orificio de encendido en el lado izquierdo de la caldera.
3. Girar la perilla derecha a la posición "HI". Asegurarse que la hornilla encienda y permanezca encendida.
4. Encender las otras hornillas siguiendo el paso 3.



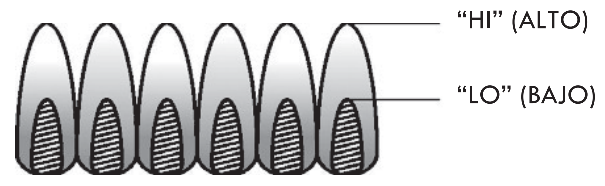
Encendido con fósforo de la hornilla lateral

1. Abrir la tapa de la hornilla lateral. Abrir el gas en el cilindro de LP.
2. Colocar el fósforo encendido cerca de la hornilla.
3. Girar la perilla de la hornilla lateral a la posición "HI". Asegurarse que la hornilla encienda y permanezca



Revisión de la llama del quemador

- Retirar las rejillas para cocinar y los difusores de calor, encender las hornillas, girar las perillas de la posición "HI" a "LO". Se deberá ver una llama más pequeña en la posición "LO" que en la posición "HI". Revisar la llama de la hornilla en la hornilla lateral también. Siempre revisar la llama antes de cada uso. Si sólo se ve una llama baja, consultar "Caída repentina de la llama o llama baja" en la Sección de Solución de problemas.



Apagar la parrilla

- Cerrar todas las perillas. Cerrar el cilindro de LP girando

Revisión del encendedor

- Cerrar el gas del cilindro de LP. Oprimir y sostener el botón del encendedor electrónico. Se escuchará un "clic" y se verá una chispa cada vez entre la caja recolectora o la hornilla y el electrodo. Ver la sección "Solución de problemas" si no se escucha "clic" o si no hay chispa.

Revisión de la válvula

- Importante: Asegurarse de cerrar el gas del cilindro de LP antes de revisar las válvulas. Las perillas en la posición "OFF" (CERRADO). Para revisar las válvulas, primero oprimir las perillas y soltarlas, las perillas regresarán a su posición. Si las perillas no regresan a su posición, cambiar el ensamble de la válvula antes de usar la parrilla. Girar las perillas a la posición "LOW" (BAJO), luego regresarlas a la posición "OFF". Las válvulas deberán girar suavemente.

Revisión de la manguera

- Antes de usar la parrilla, revisar si las mangueras tienen cortes o están gastadas. Reemplazar las mangueras dañadas antes de usar la parrilla. Usar solamente la válvula/manguera/regulador como se especifica en la lista de partes de esta Guía de Uso y Cuidado.

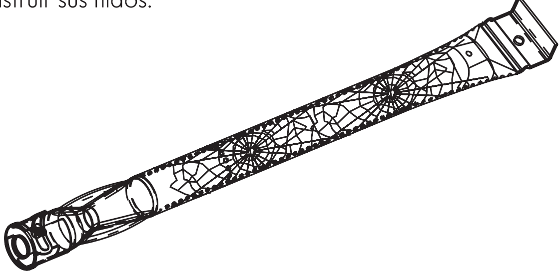
Limpieza general de la parrilla

- No confundir la acumulación de grasa color marrón o negro y el humo por la pintura. Los interiores de las parrillas de gas no están pintados en la fábrica (y nunca deberán estar pintados). Aplicar una solución fuerte de detergente y agua o usar un limpiador para parrillas con cepillo para tallar en el interior de la tapa de la parrilla y en la parte inferior. Enjuagar y dejar secar al aire completamente. No aplicar un limpiador cáustico para horno/parrilla en las superficies pintadas.
- Superficies de porcelana: Debido a la composición semejante al vidrio, la mayoría de los residuos se puede limpiar con una solución de polvo para hornear/agua o un limpiador especialmente formulado. Usar polvo para tallar no abrasivo para las manchas difíciles.
- Superficies pintadas: Lavar con detergente suave o un limpiador no abrasivo y agua tibia jabonosa. Secar con un paño suave no abrasivo. Superficies de acero inoxidable: Para mantener la apariencia de alta
- calidad de la parrilla, lavar con detergente suave y agua tibia jabonosa, y secar con un paño suave después de cada uso. Los depósitos de grasa "horneados" pueden requerir el uso de una almohadilla abrasiva de plástico para limpieza. No usar almohadillas abrasivas en áreas con gráficos. Superficies para cocinar: Si se usa un cepillo con cerdas para limpiar
- cualquiera de las superficies de la parrilla, asegurarse que no queden cerdas sueltas en las superficies para cocinar antes de asar a la parrilla. No se recomienda limpiar dichas superficies mientras la parrilla está caliente.

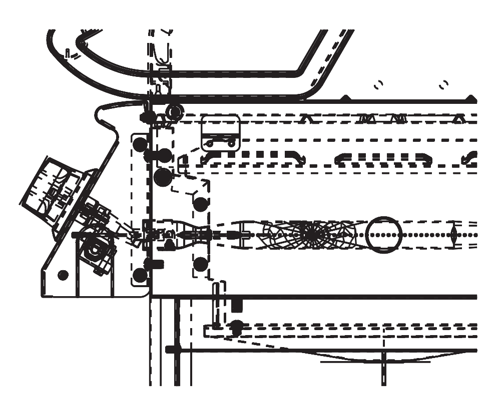
 **PRECAUCIÓN** 

¡ALERTA DE ARAÑAS!

IMPORTANTE: Siempre asegúrese que los tubos venturi de las hornillas estén limpios. Un tubo venturi de la hornilla tiene un área angosta en la que las arañas tienden a construir sus nidos.



Si observa que a la parrilla se le dificulta encender o que la llama no es tan fuerte como debería serlo, tómese su tiempo para revisar y limpiar el tubo venturi.



Se sabe que las arañas o los insectos pequeños crean problemas de "fogonazos". Las arañas tejen telarañas, construyen nidos y ponen huevos en los tubos venturi de la parrilla, obstruyendo el flujo del gas a la hornilla. El gas acumulado se puede encender en el tubo venturi detrás del panel de control. Esto es conocido como un fogonazo y puede dañar la parrilla e incluso causar lesiones.

Para prevenir fogonazos y asegurar un buen desempeño, el ensamble de la hornilla y del tubo venturi debe retirarse de la parrilla y limpiarse antes de usarse siempre que la parrilla haya estado en reposo por un periodo prolongado.

Almacenando la parrilla

- Limpiar las rejillas para cocinar.
- Guardar en un lugar seco.
- Cuando un cilindro de LP está conectado a la parrilla, guardar en el exterior en un espacio bien ventilado y lejos del alcance de los niños.
- Cubrir la parrilla si se guarda en el exterior. Elegir de una variedad de cubiertas para parrillas ofrecidas por el fabricante una vez que estén disponibles.
- Guardar la parrilla en el interior SÓLO si el cilindro de LP está cerrado y desconectado, retirarlo de la parrilla y guardarlo en el exterior.
- Al sacar la parrilla de su almacenamiento, seguir las instrucciones de la sección "Limpiando el ensamble de la hornilla" antes de encender la parrilla.

"Limpiando el ensamble de la hornilla"

Seguir estas instrucciones para limpiar y/o reemplazar las partes del ensamble de la hornilla o si hay problema para encender la parrilla.

1. Cerrar el gas en las perillas de control y en el cilindro de LP.
2. Retirar las rejillas para cocinar y los difusores de calor.
3. Retirar los tornillos y las tuercas de la parte posterior de las hornillas.
4. Retirar el tornillo y la tuerca del perno encendedor y separar el perno encendedor.
5. Con cuidado, levantar cada hornilla y alejarla de la esprea de la válvula de gas.

Sugerimos tres maneras de limpiar los tubos de la hornilla. Usar la que sea más fácil para usted.

(A) Doblar un alambre rígido (un gancho de peso ligero funciona bien) en un pequeño gancho. Introducir el gancho a través de cada tubo de las hornillas varias veces.

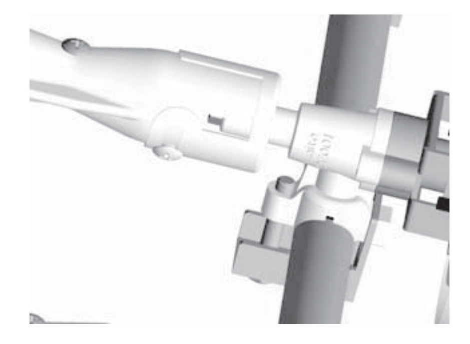


(B) Usar un cepillo angosto para botellas con un mango flexible (no usar un cepillo de alambre de latón), introducir el cepillo a través de cada tubo de las hornillas varias veces.

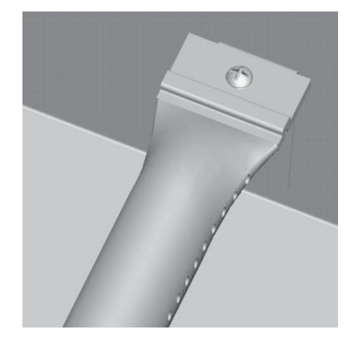
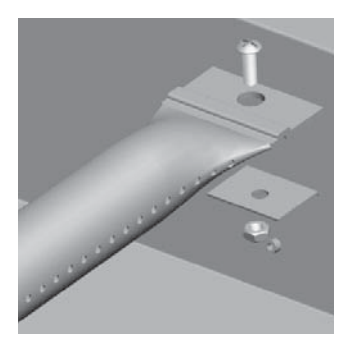
(C) Usar protección para los ojos: Usar una manguera de aire para forzar el aire dentro del tubo de la hornilla y afuera de los puertos de la hornilla. Revisar cada puerto para asegurarse que el aire sale de cada orificio.

6. Usar un cepillo de alambre en toda la superficie exterior de la hornilla para retirar los residuos de comida y la suciedad.
7. Limpiar los puertos bloqueados con un alambre rígido como un sujetador de papeles abierto.
8. Revisar la hornilla por si hay daño, debido al desgaste normal y corrosión algunos orificios se pueden agrandar. Si hay grietas grandes o agujeros, reemplazar la hornilla.

MUY IMPORTANTE: Los tubos de la hornilla deben engranarse otra vez a la esprea de la válvula de gas. Ver las ilustraciones de abajo.

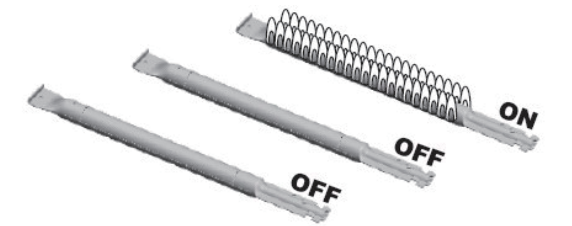


9. Reemplazar las hornillas con cuidado.
10. Fijar las hornillas a los soportes con tornillos y tuercas como se muestra abajo.
11. Colocar otra vez los pernos encendedores y fijar a las hornillas.

Cocción indirecta

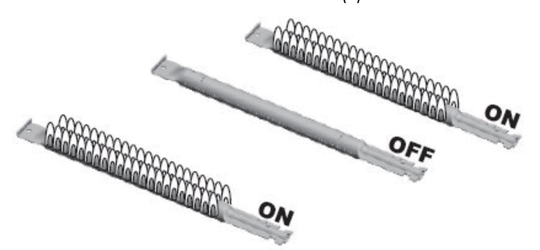
La carne de aves y los cortes grandes de carne se cocinan despacio a la perfección en la parrilla por calor indirecto. Colocar el alimentos sobre la hornilla(s) sin encender; el calor de las hornillas encendidas circula cuidadosamente por toda la parrilla, cocinando la carne o la carne de aves sin el toque directo de una llama directa. Este método reduce mucho las llamaradas al cocinar cortes muy grasosos, porque no hay llama directa que encienda las grasas y jugos que se escurren durante la cocción.



Cocinar con 1 hornilla
Cocinar con calor directo o indirecto.
Es mejor para comidas o alimentos más pequeños.
Consume menos combustible.

Instrucciones de cocción indirecta

- Siempre cocinar con la tapa cerrada.
- Debido a las condiciones del clima, los tiempos de cocción pueden variar. Durante condiciones de frío y de mucho viento, el ajuste de temperatura puede necesitar incrementarse para asegurar la temperatura de cocción suficiente.
- Colocar el alimento sobre la hornilla(s) sin encender.



Cocinar con 2 hornillas
Cocción indirecta ideal en baja temperatura.
Produce calentamiento lento y uniforme.
Ideal para rostizar despacio y hornear.

Instrucciones para encender el carbón (Leer todas las instrucciones y advertencias de la bolsa de carbón y en el manual antes de usar.)

1. Apilar las briquetas en una pirámide.
2. Agregar líquido encendedor siguiendo las instrucciones en el contenedor del líquido. Antes de encender, colocar el líquido encendedor al menos a 7.5 m lejos de la parrilla. No recargarse en la parrilla cuando el carbón esté prendido.
3. Encender el carbón. DEJAR LA PARRILLA SIN CUBRIR.
4. En casi 15 minutos, las llamas se empezarán a apagar y las briquetas comenzarán a hacer ceniza. Una vez que las briquetas estén cubiertas de ceniza, distribuir las briquetas en una sola capa y comenzar a cocinar.

ADVERTENCIA

- Nunca usar gasolina para encender el carbón.
- Sobrellenar el recipiente para carbón puede causar lesiones graves y dañar la unidad.
- Nunca agregar líquido encendedor adicional una vez que el carbón haya prendido.
- Los carbones calientes no deben dejarse sin atender.
- La parrilla está caliente. Usar guantes protectores y utensilios de cocina largos y resistentes.

PREPARACIÓN DE LA PARRILLA E INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN DE LA PARRILLA DE CARBÓN



Leer todas las advertencias e instrucciones con atención antes de ensamblar y operar la parrilla. Tapa de carbón parrilla y asa pueden calentarse cuando utiliza.

PREPARACIÓN DE LA PARRILLA

Los interiores de la caldera de la parrilla están cubiertos de porcelana o están pintados. No retirar o rayar los recubrimientos.

Antes de usar para cocinar por primera vez, "curar" ambas parrillas de gas y carbón de acuerdo con las instrucciones siguientes. "Curar" protegerá los acabados interiores de la caldera y evitará los sabores desagradables en sus primeros alimentos asados.

Para curar las parrillas:

Parrilla de carbón: Formar un fuego de tamaño medio en la rejilla para fuego. Una vez que el carbón tenga ceniza, distribuirlo e insertar las rejillas para cocinar.

Parrilla de gas: con las rejillas para cocinar insertadas, encender la llama de todas las hornillas.

Ambas parrillas: Cerrar la tapa y calentar a 120°C por 30 minutos. Las parrillas estarán "curadas" y listas para uso subsecuente.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN DE LA PARRILLA DE CARBÓN

1. Prender fuego
   - Apilar no más de de 1.13 kg de briquetas de carbón en forma de pirámide y saturar con líquido encendedor (¡NUNCA USAR GASOLINA!).
   - Encender los carbones de briquetas en varios lugares. Una vez que tengan ceniza y estén de color gris, usar pinzas de metal para distribuirlos y comenzar a cocinar.
   - Si un lado del fuego prende más rápido que otro, usar las pinzas para mover los carbones alrededor y tener un calentamiento más uniforme.

   Control de calor
2. Controlar el calor con cantidad y tipo de combustible, compuertas de aire (tapa y caldera) y bandeja para carbón ajustable.
   -Tipo de combustible: La madera calienta más que el carbón.
   -Compuertas de aire: Más aire crea más calor.
   -Bandeja para carbón: Ajustar la bandeja un extremo a la vez. Entre más cerca esté la bandeja a las rejillas para cocinar, más caliente será la temperatura de cocción.
   Nota: El humo escapará por áreas distintas a la compuerta de aire de la tapa. Este humo que escapa no afectará el proceso de cocción.

ADVERTENCIA: SIEMPRE siga las instrucciones y advertencias del fabricante del líquido encendedor y del carbón. Usar la parrilla solamente en exteriores y sólo sobre una superficie no combustible que esté al menos a 91,44 cm lejos de cualquier pared o superficie.

3. Consejos para cocinar
   - Para menos llamaradas, cocinar con la tapa abajo.
   - Agregar astillas de madera remojadas en agua al combustible para dar un sabor ahumado al alimento.
   - No usar carbón de auto-encendido ya que proporcionará un sabor no natural al alimento. También, encender completamente el líquido encendedor antes de cerrar la tapa de la parrilla.

4. Mantenimiento de la parrilla
   Esta parrilla está hecha de acero y hierro fundido, el cual se OXIDARÁ especialmente si no se tiene el cuidado adecuado.
   - Limpiar las cenizas de la bandeja para carbón y de la placa para ceniza una vez que se haya terminado de cocinar. Las cenizas que se dejan en la parte inferior por mucho tiempo guardan humedad y oxidarán a través de cualquier espesor de acero.
   - Asegurarse de vaciar la taza para grasa después de cada uso, pero sólo después de que se haya enfriado por completo.
   - Los medidores de temperatura en las tapas de la parrilla se pueden empañar después de cocinar, pero el vapor se evaporará durante la cocción.
   - Usted puede llenar los orificios sin usar de la parrilla con tuercas o tornillos (no provistos).

   - Instrucciones de mantenimiento (incluidos los lineamientos de frecuencia recomendados) con relación a:
   (a) Mantener el área del aparato de gas para cocinar en exteriores despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos inflamables.
   (b) No obstruir el flujo de la combustión y ventilación del aire.
   (c) Mantener las aberturas de ventilación de la cubierta del cilindro libres y despejadas de desechos.
   (d) Revisar visualmente las llamas de las hornillas, incluidas las llamas de la hornilla piloto si se provee, con representaciones gráficas.
   (e) Limpiar el aparato de gas para cocinar en exteriores, incluidas las superficies especiales, con los agentes de limpieza recomendados, si es necesario.
   (f) Revisar y limpiar los tubos venturi/de las hornillas por si hay insectos y nidos de insectos. Un tubo obstruido puede conducir a un incendio detrás de la parrilla.

Seguridad de los alimentos

La seguridad de los alimentos es una parte muy importante para disfrutar la experiencia de cocinar en exteriores. Para mantener los alimentos seguros de bacterias dañinas, hay que seguir estos cuatro pasos básicos:
Limpiar: Lavarse las manos, utensilios y superficies con agua jabonosa caliente antes y después de manejar la carne roja cruda y la carne de aves.
Separar: Separar las carnes rojas crudas y la carne de aves de los alimentos listo para comerse para evitar la contaminación cruzada. Usar un platón limpio y utensilios al retirar los alimentos cocidos.
Cocinar: Cocinar la carne y la carne de aves totalmente para matar las bacterias. Usar un termómetro para asegurar las temperaturas internas adecuadas de los alimentos.

Cómo saber si la carne está bien asada

- La carne y la carne de aves cocidas a la parrilla con frecuencia se doran muy rápido por el exterior. Usar un termómetro para carne para asegurarse que el alimento ha alcanzado una temperatura interna segura y cortar el alimento para revisar de manera visual si ya está cocida.
- Toda la carne de aves debe alcanzar 82° C; las pechugas 76° C. Los jugos deben escurrir transparentes y de color carne, no deben ser de color rosa.
- Las hamburguesas hechas de cualquier carne molida o carne de aves deben alcanzar 71°C y deben ser de color marrón a la mitad sin jugos de color rosa. Los filetes de res, ternera y cordero deben estar cocidos a 62° C. Todos los cortes de cerdo deben alcanzar 71° C.
- NUNCA asar parcialmente la carne o la carne de aves y terminar de cocer después. Cocinar el alimento por completo para destruir bacterias dañinas.
- Al recalentar comida para llevar o carne totalmente cocida como hot dogs, asar a 74° C o hasta que humeen de calientes.

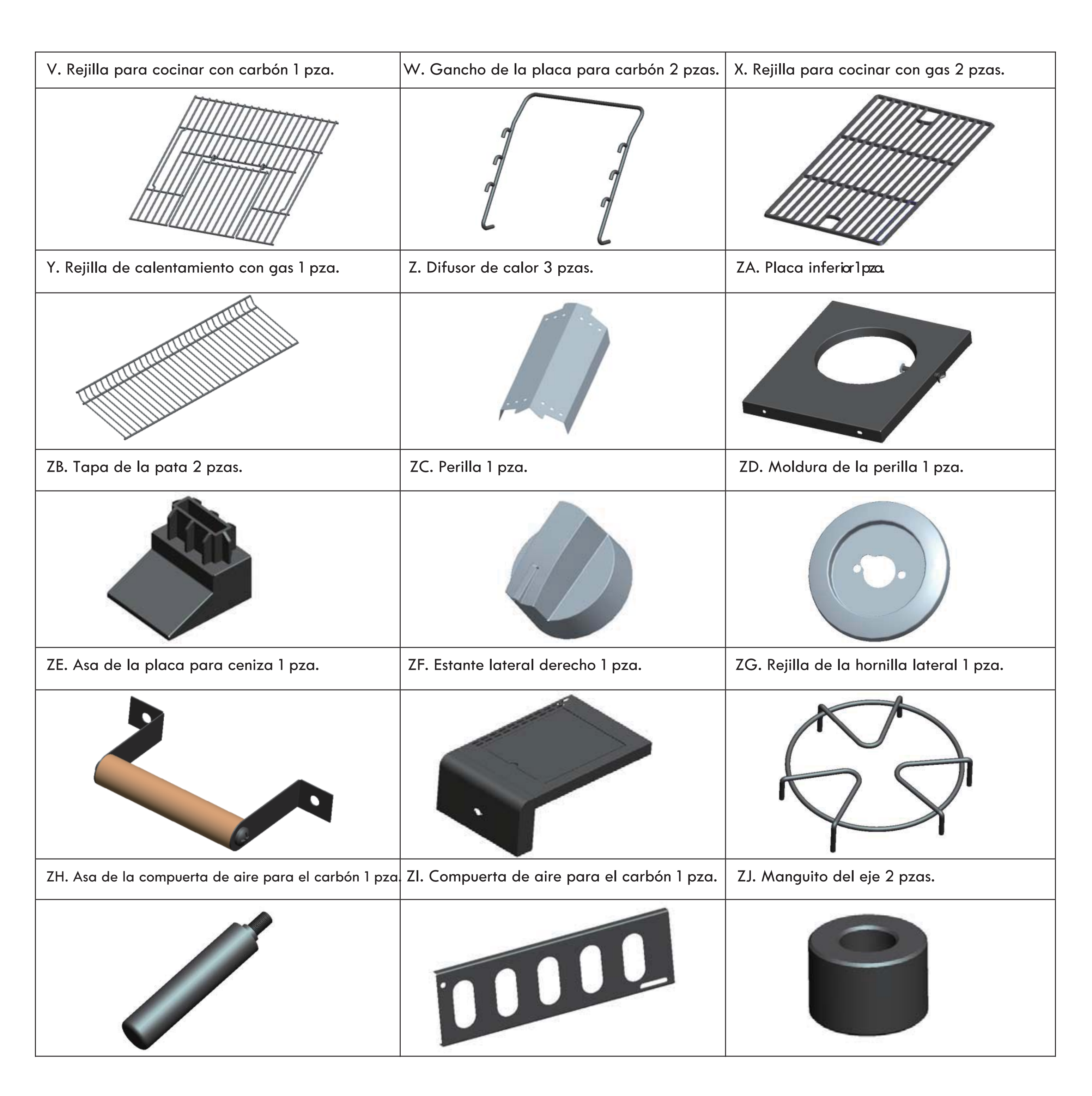
ADVERTENCIA: Para asegurarse que los alimentos son seguros para comerse, los alimentos deben estar cocidos a las temperaturas internas mínimas mencionadas en la tabla siguiente.

Temperaturas Internas Mínimas Seguras Recomendadas por USDA*	
Res, ternera, cordero y cerdo – Cortes completos**	63° C
Pescado	63° C
Res, ternera, cordero y cerdo - Molida	71° C
Platos con huevo	71° C
Pavo, pollo y pato – Entera, piezas y molida	74° C

* Departamento de Agricultura de los Estados Unidos
**Dejar que la carne repose tres minutos antes de cortar o consumir.

LISTA DE PARTES





V. Rejilla para cocinar con carbón 1 pza.	W. Gancho de la placa para carbón 2 pzas.	X. Rejilla para cocinar con gas 2 pzas.
Y. Rejilla de calentamiento con gas 1 pza.	Z. Difusor de calor 3 pzas.	ZA. Placa inferior 1 pza.
ZB. Tapa de la pata 2 pzas.	ZC. Perilla 1 pza.	ZD. Moldura de la perilla 1 pza.
ZE. Asa de la placa para ceniza 1 pza.	ZF. Estante lateral derecho 1 pza.	ZG. Rejilla de la hornilla lateral 1 pza.
ZH. Asa de la compuerta de aire para el carbón 1 pza.	ZI. Compuerta de aire para el carbón 1 pza.	ZJ. Manguito del eje 2 pzas.

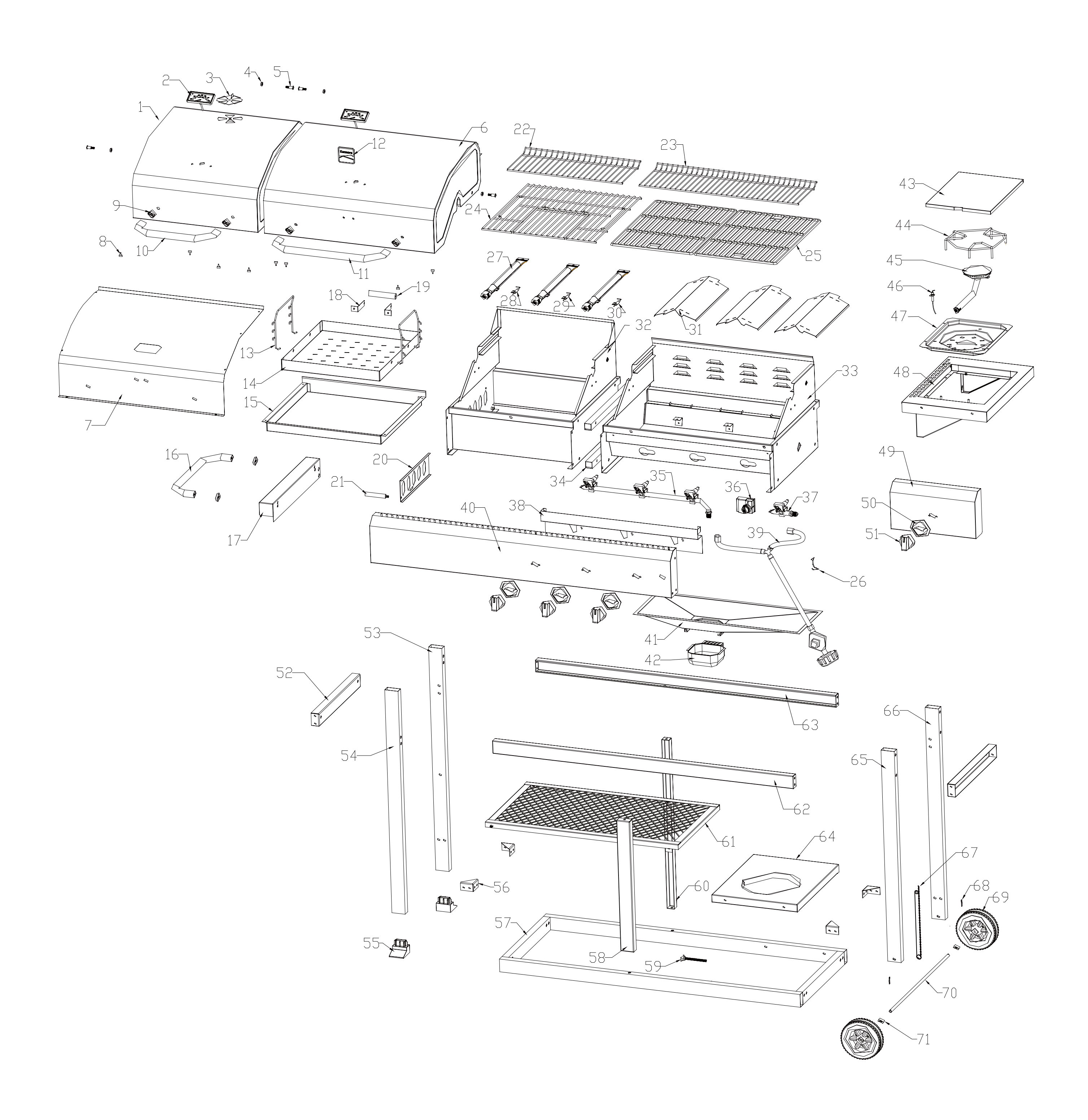
Sin foto

Bolsa de accesorios de ferretería	1	611405-37
Manual	1	611405-38

Si faltan accesorios de ferretería o hay partes dañadas después de desempacar la parrilla, llamar al 1-888-577-9820 para partes de reemplazo.
Para ordenar partes de reemplazo después de usar la parrilla, llamar al 1-800-4-MY-HOME HOME®

NOTA: Algunas partes de la parrilla mostradas en los pasos del ensamble puede diferir ligeramente en apariencia de aquellos a los de su modelo de parrilla en particular; sin embargo, el método del ensamble permanece el mismo.

DIAGRAMA DE PARTES



No.	Número de parte	Nombre	Cant.	No.	Número de parte	Nombre	Cant.
1	611405-02-01-00	Cabeza de la parrilla de carbón	1	37	611405-06-09	Válvula de la hornilla lateral	1
2	611405-01-06	Medidor de temperatura	2	38	611405-03-02	Panel de aislamiento de calor	1
3	611405-02-05	Compuerta de la tapa del carbón	1	39	611405-05-06	Regulador	1
4	GB/6170-2000	Tuerca M6	4	40	611405-05-01	Estante del panel de control	1
5	611405-01-07	Perno de la bisagra	4	41	611405-03-08-00	Bandeja para grasa	1
6	611405-01-01-00	Cabeza de la parrilla de gas	1	42	611405-03-09	Taza para grasa	1
7	611405-01-02	Placa del recubrimiento de la tapa de la parrilla de gas	1	43	611405-06-04	Tapa de la hornilla lateral	1
8	611405-01-08	Alfombrilla para la tapa	8	44	611405-06-06	Rejilla de la hornilla lateral	1
9	611405-01-04	Moldura del asa	6	45	611405-06-07	Hornilla lateral	1
10	611405-02-03	Asa de la tapa de la parrilla de carbón	1	46	611405-06-08	Perno encendedor de la hornilla lateral	1
11	611405-01-03	Asa de la tapa de la parrilla de gas	1	47	611405-06-03	Placa de la hornilla lateral	1
12	611405-01-05	LOGO	1	48	611405-06-01-00	Ensamble del cuerpo de la hornilla lateral	1
13	611405-04-07	Gancho de la placa para carbón	2	49	611405-06-05	Panel de control de la hornilla lateral	1
14	611405-04-05	Placa para carbón	1	50	611405-05-04	Moldura de la perilla	4
15	611405-04-08	Placa para ceniza	1	51	611405-05-03	Perilla	4
16	611405-07-21	Parte del asa lateral	1	52	611405-07-12	Soporte del carrito	2
17	611405-07-09	Soporte del asa lateral	1	53	611405-07-06	Pata posterior izquierda	1
18	611405-04-10	Soporte del asa de la placa para ceniza	2	54	611405-07-05	Pata frontal izquierda	1
19	611405-04-09	Placa para la ceniza	1	55	611405-07-20	Tapa de la pata	2
20	611405-04-03	Compuerta de aire para el carbón	1	56	611405-07-04	Soporte de triángulo	4
21	611405-04-04	Asa de la compuerta de aire para el carbón	1	57	611405-07-01	Armazón inferior	1
22	611405-04-11	Rejilla para carbón	1	58	611405-07-15	Pata media frontal	1
23	611405-03-05	Rejilla de calentamiento con gas	1	59	611405-07-17	Tornillo del tanque de gas	1
24	611405-04-06	Rejilla para cocinar con carbón	1	60	611405-07-16	Pata media posterior	1
25	611405-03-04	Rejilla para cocinar con gas	2	61	611405-07-03	Estante inferior	1
26	611405-05-07	Regulador gancho	1	62	611405-07-13	Soporte frontal	1
27	611405-03-06	Hornilla principal	3	63	611405-07-14	Soporte posterior	1
28	611405-03-07	Perno de encendido de la hornilla principal L=630	1	64	611405-07-02-01	Placa inferior	1
29	611405-03-07	Perno de encendido de la hornilla principal L=440	1	65	611405-07-07	Pata forntal derecha	1
30	611405-03-07	Perno de encendido de la hornilla principal L=250	1	66	611405-07-08	Pata posterior derecha	1
31	611405-03-03	Difusor de calor	3	67	894001-01-10	Fósforo con cadena	1
32	611405-04-01-00	Cuerpo de la parrilla de carbón	1	68	GB91	Chaveta	2
33	611405-03-01-00	Cuerpo de la parrilla de gas	1	69	611405-07-19	Rueda	2
34	611405-04-02-00	Ensamble de la abrazadera del tubo del cuerpo de la parrilla	2	70	611405-07-18	Eje	1
35	611405-05-02	Ensamble de la válvula principal	1	71	611405-07-23	Manguito del eje	2
36	611405-05-05	Encendedor	1				

Antes de ensamblar, leer con atención las instrucciones. Esta unidad está pesada. No ensamblar sin ayuda.
Herramientas necesarias para el ensamble:

- Llave ajustable (no provista)
- Desarmador (no provisto)
- Llave de combinación de 1.11 cm (7/16") (no provista)
- Los siguientes accesorios de ferretería se proveen en un empaque tipo burbuja para un uso práctico.

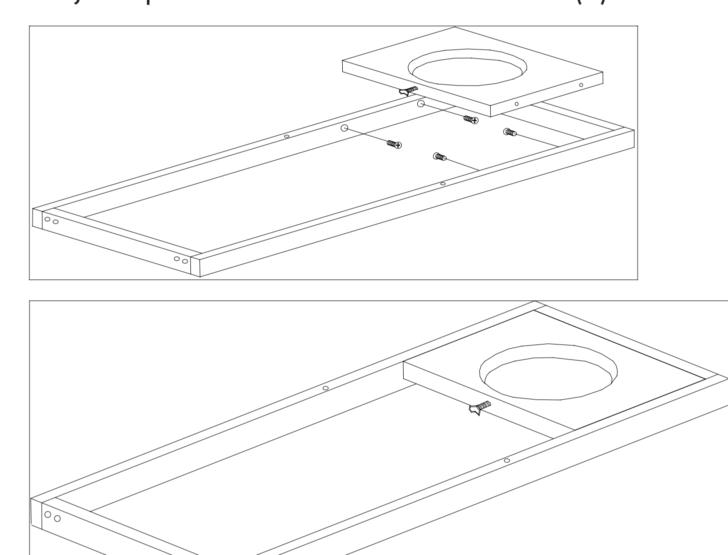
Lista de accesorios de ferretería

Nombre	Especificaciones	Cant.
Tornillo	M6×12	65pcs
Tornillo de tope	M6×12	1pc
Tornillo	M4×12	6pcs
Tuerca	M6	2pcs
Reborde de la tuerca	M6	2pcs
Tuerca	M4	4pcs
Mariposa		1pc
Chaveta		2pcs

Ensamblar la parrilla sobre una superficie limpia, y plana.
PRECAUCIÓN: Tener precaución durante el proceso de ensamble.
Algunos componentes son pesados.

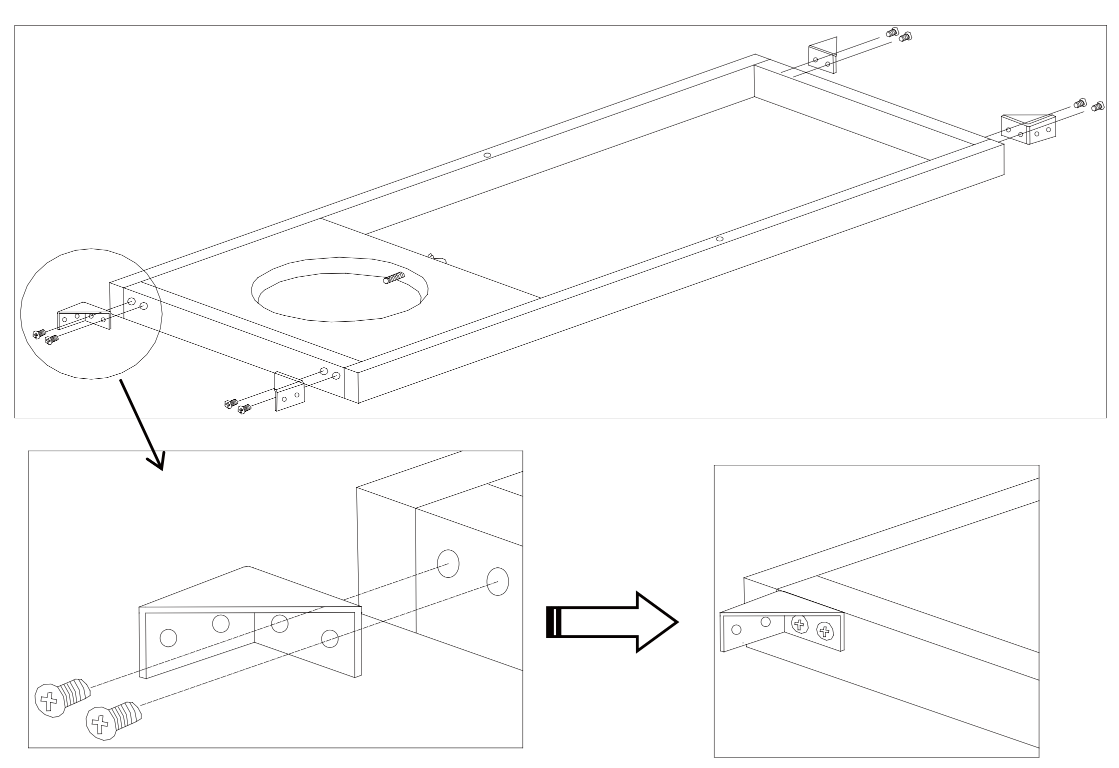
Paso 1: Estante inferior

- Fijar la placa inferior al estante inferior con (4) tornillos M6x12.



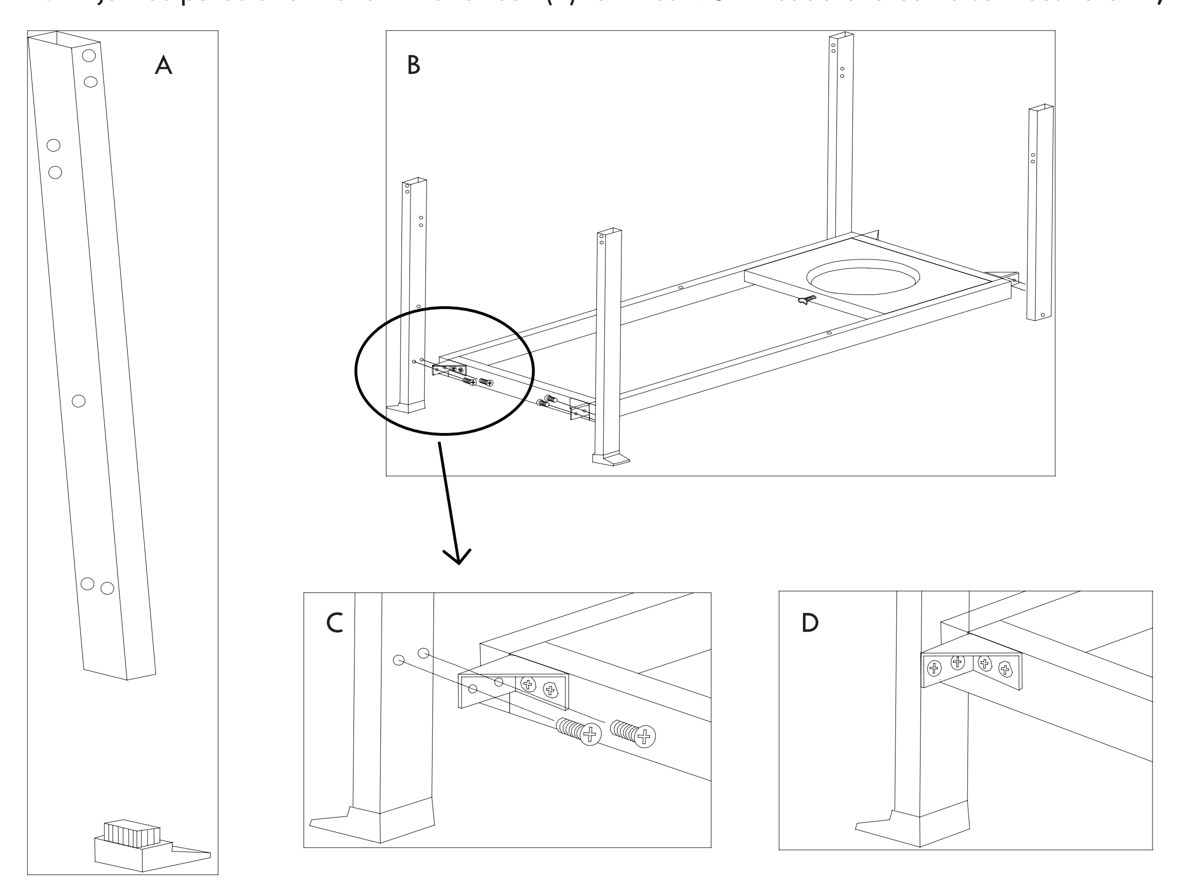
Paso 2: Soportes de triángulo

- Acostar el armazón inferior y los soportes de triángulo sobre una superficie plana.
- Fijar cada uno de los 4 soportes de triángulo al estante inferior con (2) tornillos M6x12.



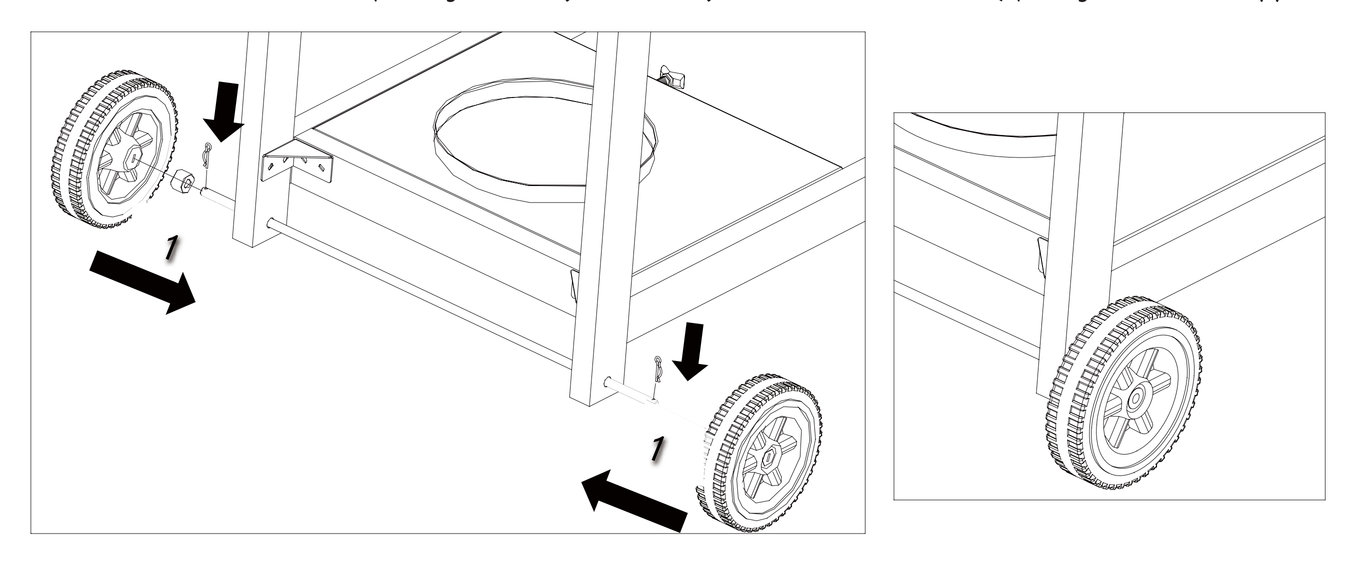
Paso 3: Fijar las patas

- Poner mucha atención al ensamblar las patas de la parrilla.
- Las patas derechas (posterior y frontal) son más cortas que las patas izquierdas (posterior y frontal).
- Fijar las tapas de las patas en la pata posterior izquierda y en la pata frontal izquierda. (A)
- Fijar las patas al armazón inferior con (2) tornillos M6x12 cada una como se muestra en B, C, D.



Paso 4: Ruedas

- Insertar el eje a través de los orificios en las dos patas derechas como se muestra en la figura de abajo. Deslizar cada rueda y manguito del eje sobre el eje con el centro de frente, y asegurarlo usando (1) chaveta.



Paso 5: Soportes laterales del carrito

- Fijar cada soporte del carrito a las patas con (4) tornillos M6x12 como se muestra en las figuras A, B y C abajo.

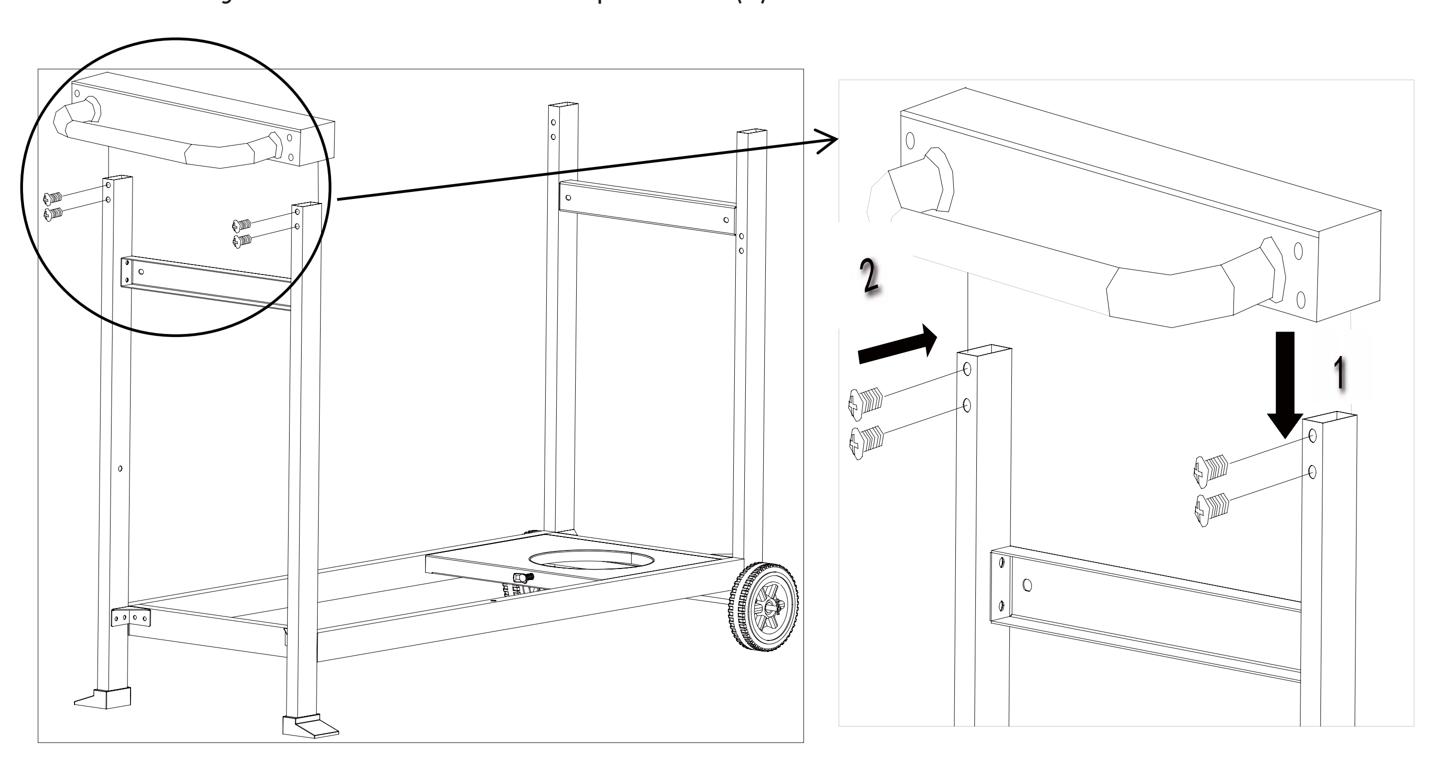
A

B

C

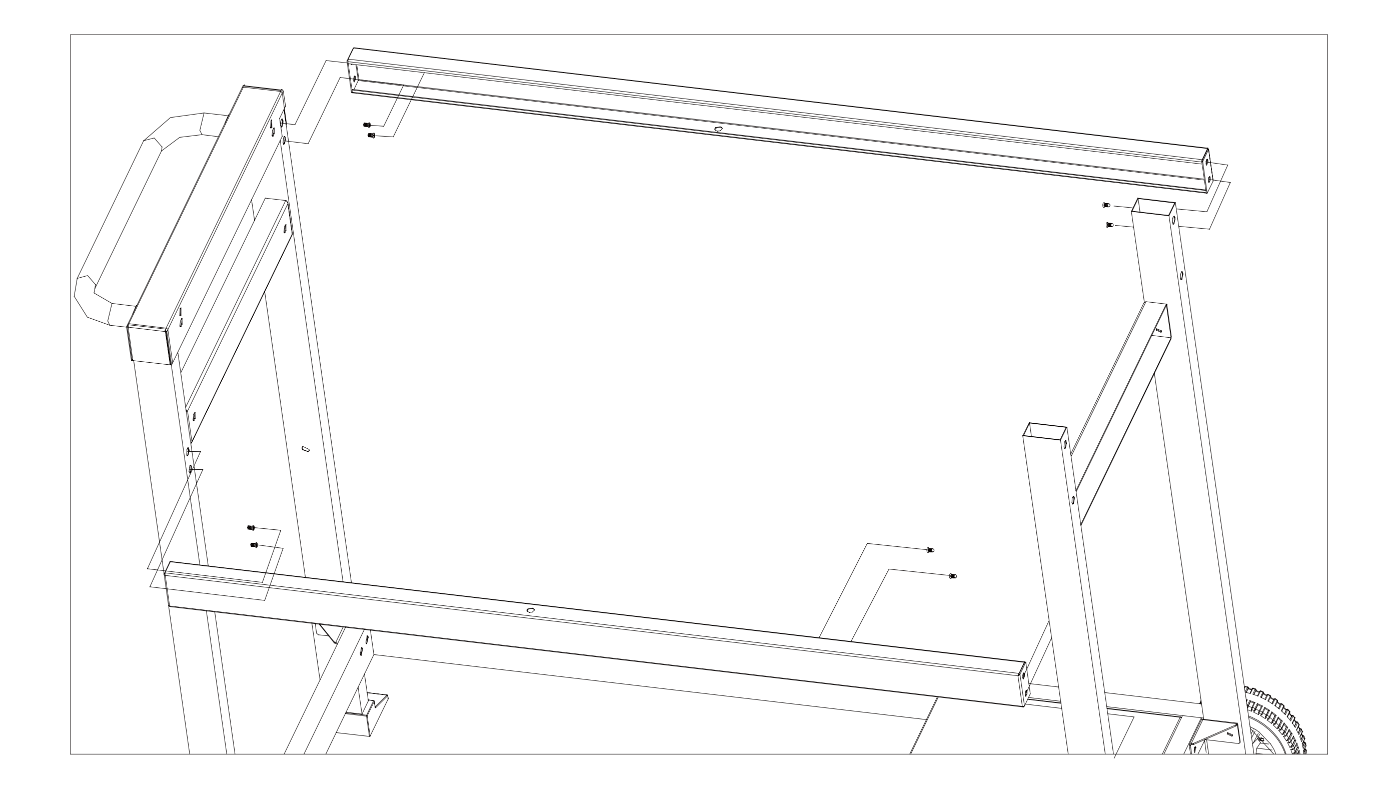
Paso 6: Asa lateral

- Asegurar el asa lateral al carrito izquierdo con (4) tornillos M6x12.



Paso 7: Soporte posterior y frontal

- Fijar el soporte posterior sobre la pata posterior derecha y el asa lateral con (4) tornillos M6x12. Asegurarse que la sección entre el orificio y el lado izquierdo del carrito sea la sección más corta.
- Fijar el soporte frontal sobre la pata frontal izquierda y la pata frontal derecha con (4) tornillos M6x12. Asegurarse que la sección entre el orificio y el lado izquierdo del carrito sea la sección más corta.



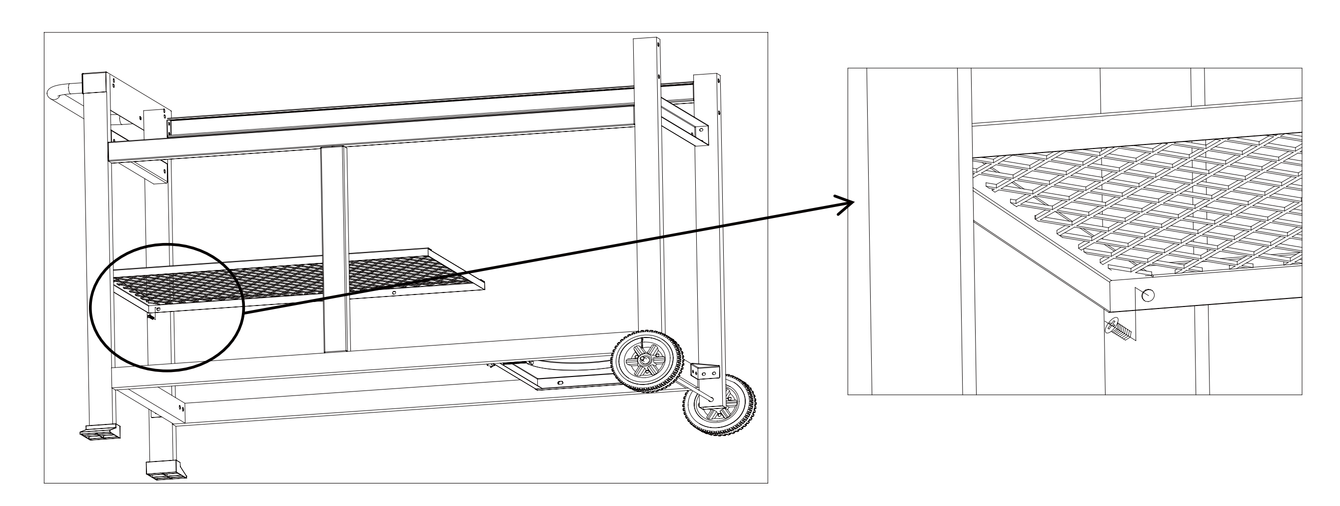
Paso 8: Patas centrales

- Poner mucha atención al ensamblar la pata central, la pata media posterior es más larga que la pata media frontal.
- Fijar la pata media posterior sobre la parte media posterior del carrito con (2) tornillos M6x12.
- Fijar la pata media frontal sobre la parte media frontal del carrito con (2) tornillos M6x12.

Nota: Después de ensamblar las patas centrales, los orificios adjuntos del estante inferior deben estar alineados.

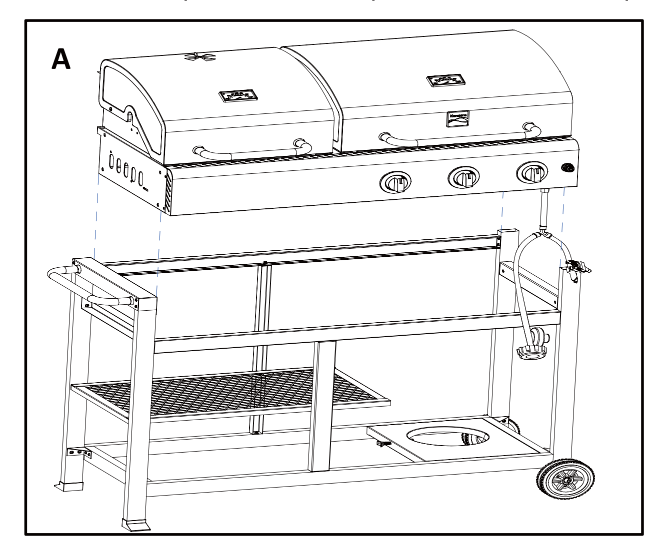
Paso 9: Estante inferior

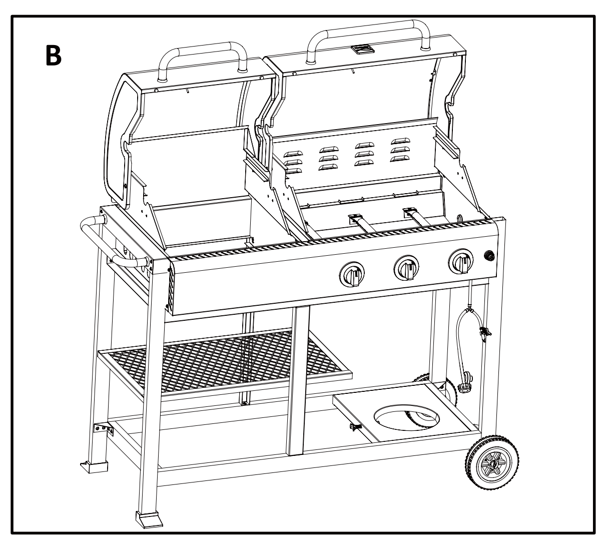
- Fijar el estante inferior sobre el carrito como se muestra en la figura de abajo con (4) tornillos M6x12.

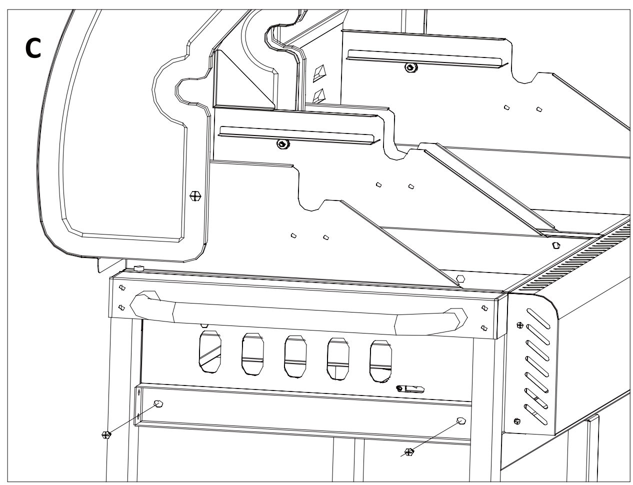


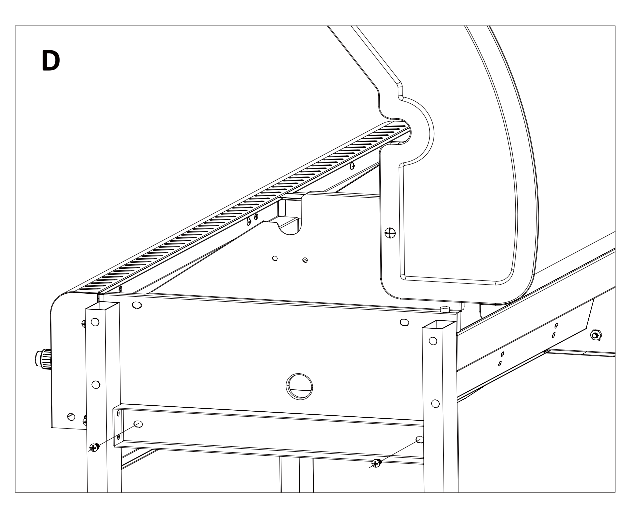
Paso 10: Cabeza de la parrilla

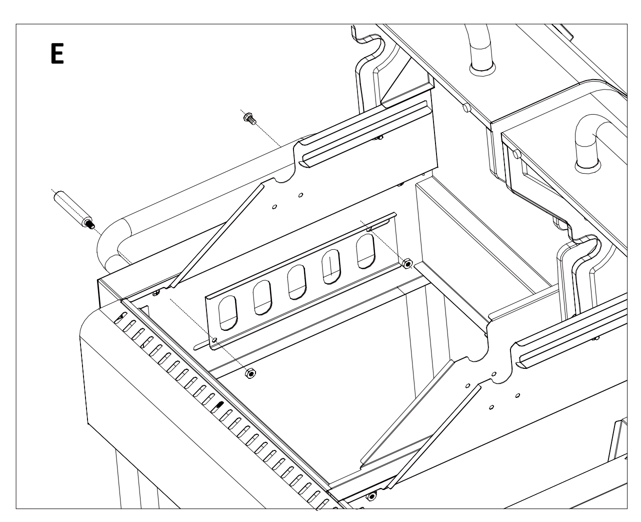
- Este paso requiere de dos personas para levantar y colocar la cabeza de la parrilla sobre el carrito. (A)
- Con cuidado bajar la cabeza de la parrilla sobre el carrito y abrir ambas tapas. (B)
- Alinear los orificios izquierdos del soporte del carrito con los orificios de la caldera y fijarlos con (2) tornillos M6x12 y tuercas M6. (C)
- Alinear los orificios finales derechos con los soportes del carrito y fijarlos con (2) tornillos M6x12 y tuercas M6. (D)
- Fijar la compuerta al interior de la caldera, en la pared izquierda. Colocar la compuerta como se muestrea en E abajo. Fijar el orificio ranurado derecho superior a la pared con (1) tornillo de tope M6x12. Fijar el orificio de la compuerta inferior izquierda al orificio de la pared ranurada con el asa de la compuerta y (1) tuerca M6.





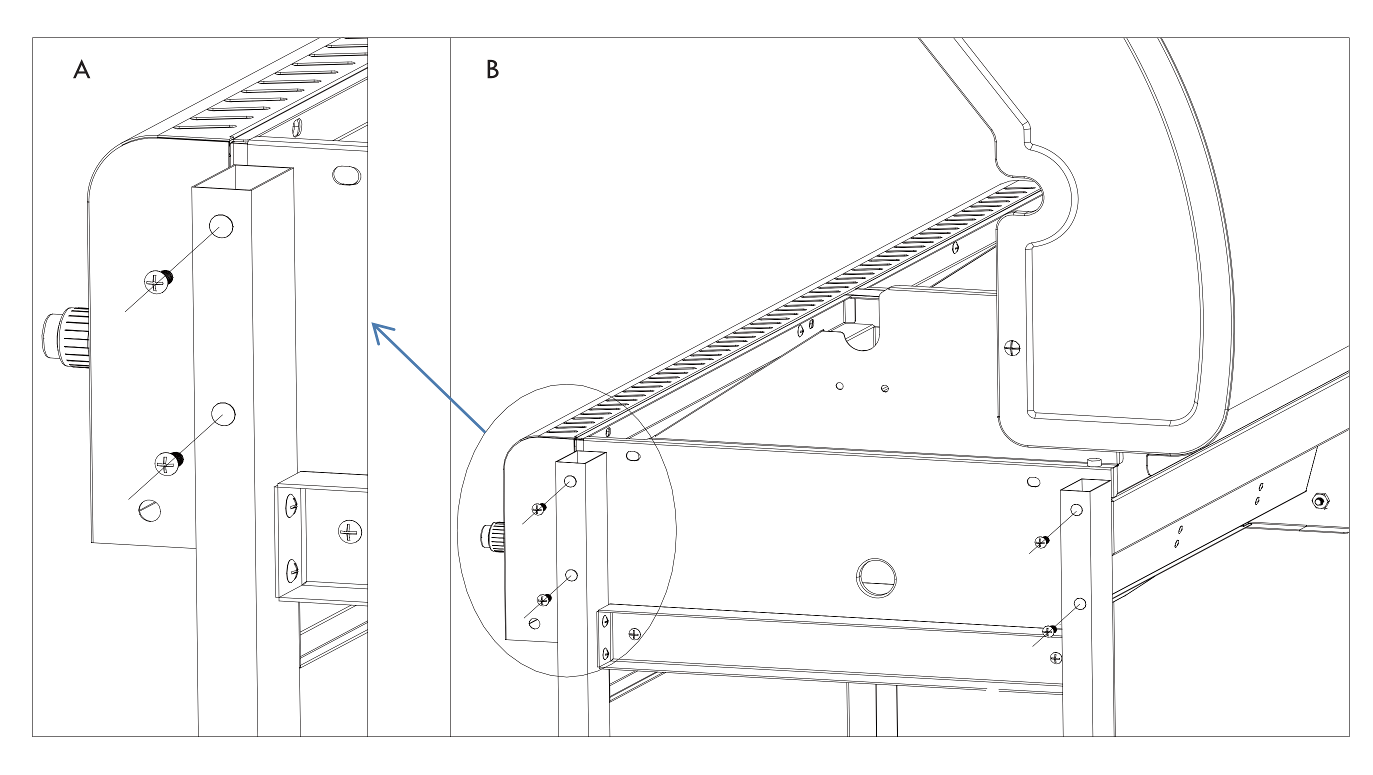






Paso 11: Estante de la hornilla lateral

- Insertar (4) tornillos M6x12 en las patas derechas del carrito como se muestra en A y B. No apretar completamente los tornillos, pero dejar casi 5 mm afuera de la superficie de la pata.
- Colgar el estante de la hornilla lateral en los tornillos (C) y luego apretar completamente los tornillos.



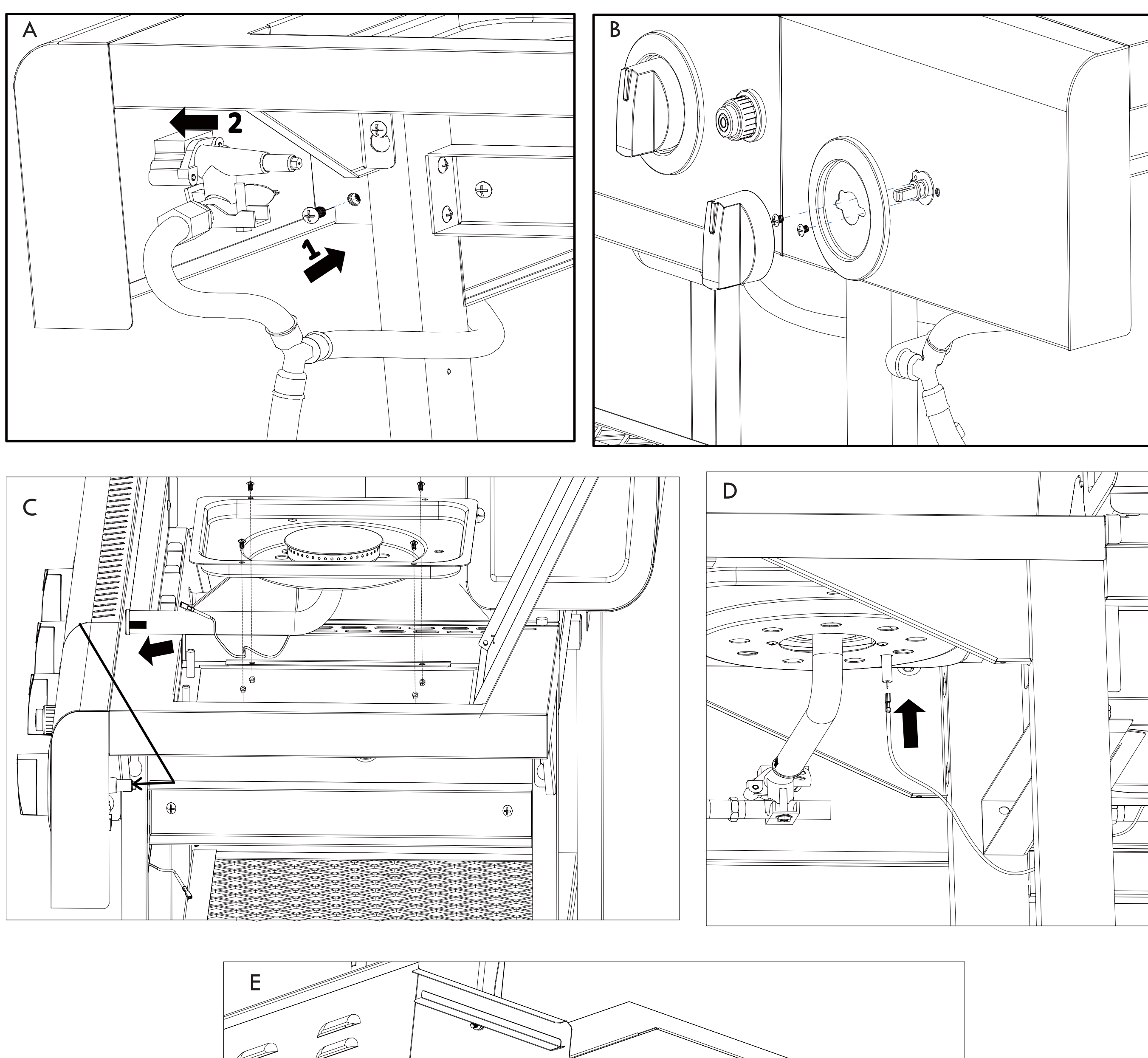
C

1

2

Paso 12: Conexión de la hornilla lateral, perilla de la hornilla lateral

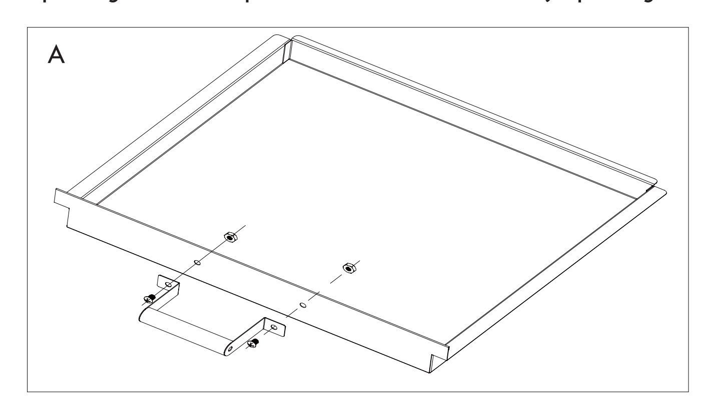
- Insertar la flecha de control de la válvula de la hornilla lateral a través del panel de control (A y B).
- Fijar el panel de control de la hornilla lateral al panel de control principal con (1) tornillo M6x12. (A)
- Fijar la montura de la perilla de control a la válvula de la hornilla lateral con (2) tornillos M4x8
  como se muestra en B. Asegurarse que la línea indicadora negra en la montura esté en la parte superior.
  Oprimir la perilla de control sobre la flecha de control de la válvula de la hornilla lateral.
- Fijar la hornilla lateral y la placa de la hornilla lateral al cuerpo de la parrilla lateral con (4) tornillos M4x8. (C)
- Conectar el cable del encendedor de la hornilla lateral al encendedor. (D)
- Fijar el estante de la hornilla lateral a la caldera con (2) tornillos M6x12. (E)

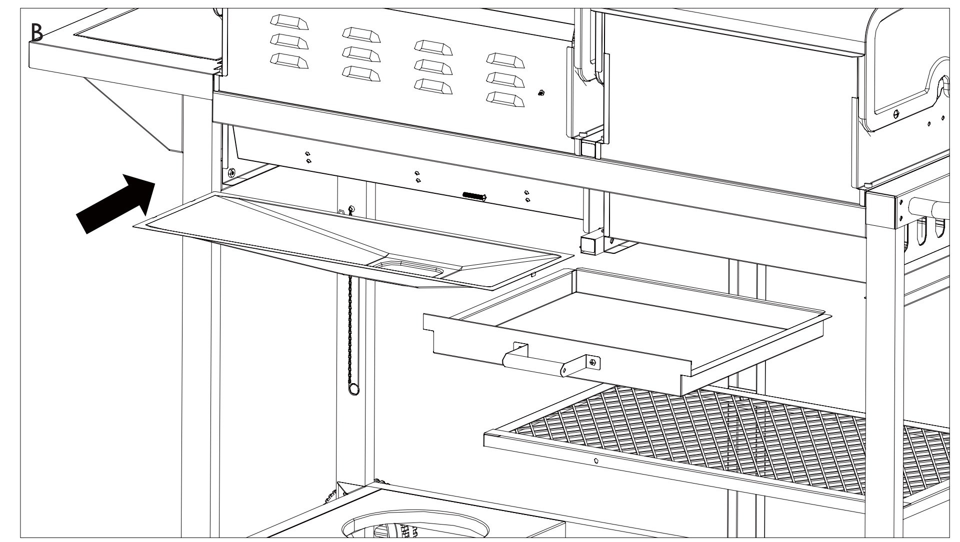


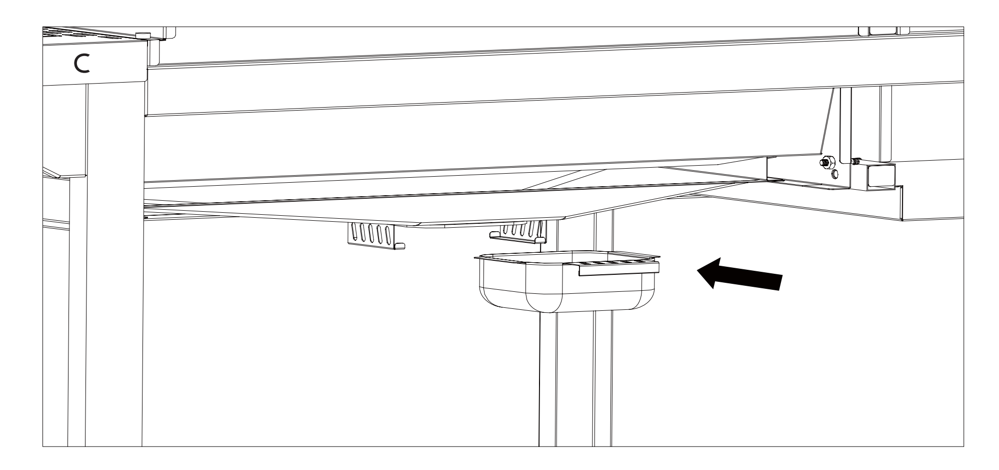
E

Paso 13: Placa para ceniza, bandeja para grasa, taza para grasa

- Fijar el asa de la placa para ceniza a la placa para ceniza con (2) tornillos M6 y tuercas M6. (A)
- Deslizar la bandeja para grasa en la parte inferior de la caldera de gas desde atrás. (B)
- Deslizar la placa para ceniza en la parte inferior de la caldera de carbón desde atrás. (B)
- Deslizar la taza para grasa en la parte inferior de la bandeja para grasa. (C)





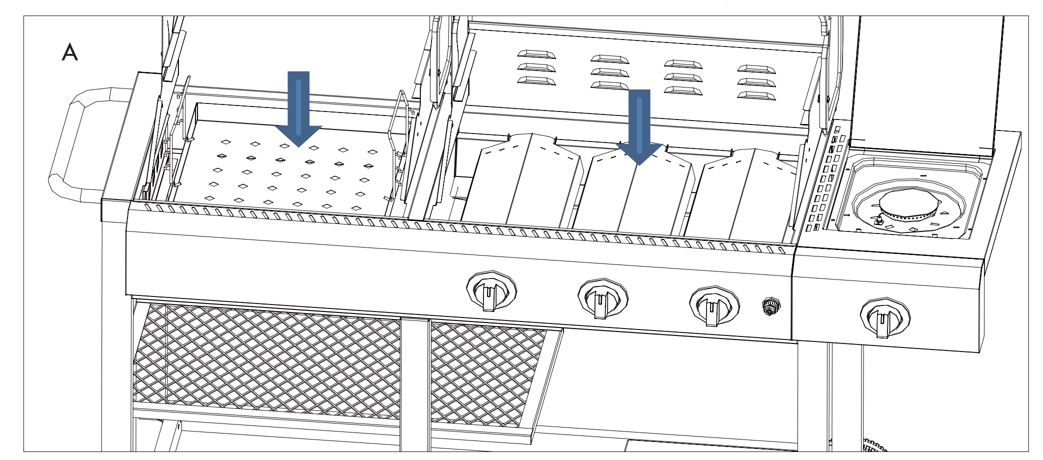


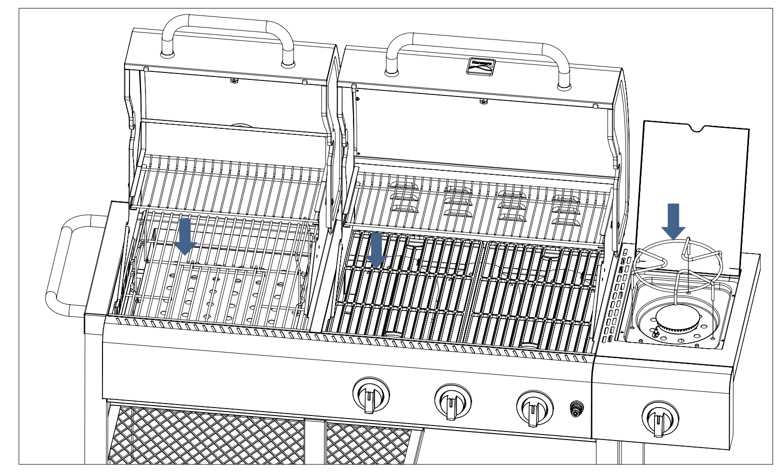


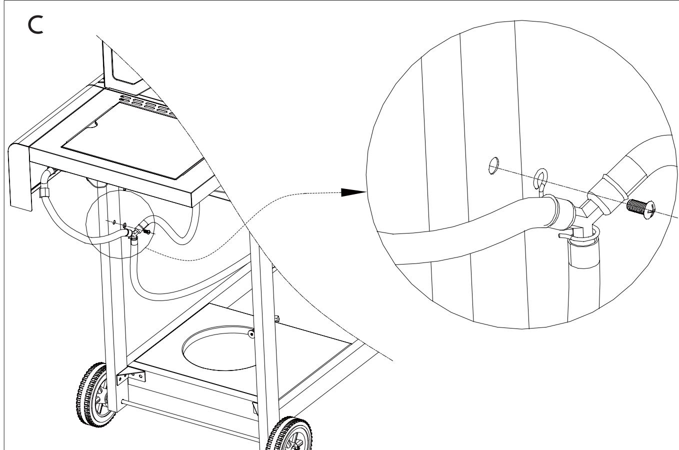
No instalar la bandeja y la taza para grasa causará que la grasa caliente escurra desde la parte inferior de la parrilla y pueda crear un riesgo de incendio o daño a la propiedad.

Paso 14: Difusores de calor, bandeja para carbón, gancho de la bandeja para carbón, rejilla de calentamiento del carbón, rejilla de calentamiento de gas, rejilla para cocinar con carbón, rejilla para cocinar con gas

- Colocar 3 pzas. de los difusores de calor sobre las hornillas principales. (A)
- Colocar la rejilla de calentamiento de gas sobre el descanso para la rejilla de la tapa de la rejilla de gas. (B)
- Colocar 2 pzas. de las rejillas para cocinar con gas sobre los descansos para las rejillas en la parte frontal y posterior de la caldera de gas. (B)
- Colocar la bandeja para carbón en la caldera de carbón. (B)
- Colocar 1 pza. de la rejilla para cocinar con carbón sobre los descansos para las rejillas en la parte frontal y posterior de la caldera de carbón. (B)
- Colocar los ganchos a través de los orificios grandes en cada lado de la rejilla para carbón, insertar las lengüetas inferiores en los orificios de la bandeja para carbón, luego levantar la bandeja para carbón y colocar los ganchos en el nivel deseado de las rejillas. (A)
- Colocar la rejilla de calentamiento del carbón sobre el descanso para la rejilla en la tapa de la parrilla de carbón. (B)
- Colocar la rejilla de al hornilla lateral sobre la hornilla lateral. (B)

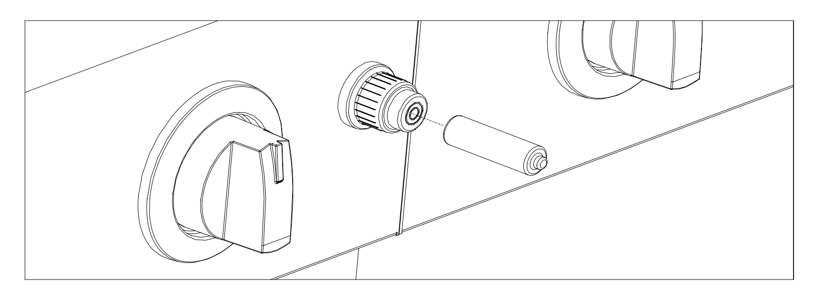






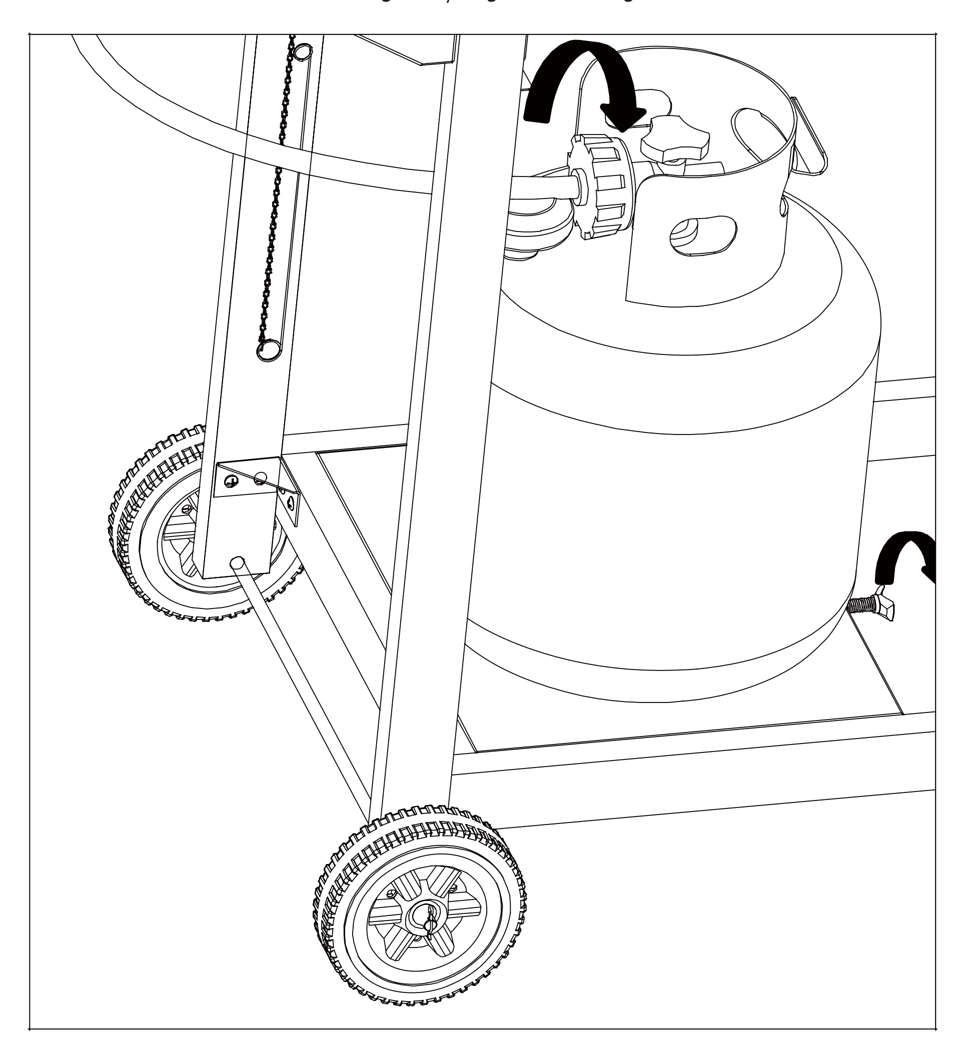
Paso 15: Batería

- Desatornillar la tapa del encendedor del panel de control, insertar la batería en la ranura para batería con el extremo positivo (+) hacia fuera. Atornillar otra vez la tapa del encendedor en el panel.



Paso 16: Cilindro de LP

- El cilindro de LP se vende aparte. Usar sólo con un cilindro de LP equipado con OPD (Dispositivo de Protección de Sobrellenado). Llenar y revisar si hay fuga antes de fijarlo a la parrilla y al regulador.
- Colocar el cilindro de LP en el orificio del estante inferior con la abertura del collar del tanque de frente al lado derecho como se muestra.
- Apretar el tornillo de ajuste manual en contra de la base inferior del tanque para sostenerlo de manera segura en su lugar.
- Cuando la parrilla esté en el lugar deseado, asegurar los frenos de las ruedas; esto ayudará a que la parrilla permanezca en su lugar para un funcionamiento seguro.
- Conectar el cilindro con la manguera/regulador de gas como se muestra





No instalar el tanque correctamente puede dañar la manguera de gas durante la operación.

Paso 17: Apretar todos los tornillos y tuercas

- PRECAUCIÓN: ¡Usar solamente el regulador provisto! Si es necesario un reemplazo, llamar a nuestro departamento de servicio al cliente, 1-888-577-9820. NO usar partes de reemplazo que no estén diseñadas para esta parrilla.

EMERGENCIAS: Si una fuga de gas no puede detenerse o si ocurre un incendio debido a una fuga de gas, llamar a los bomberos.

Problema	Causa posible	Solución
Fuga de gas de una manguera agrietada/ cortada/quemada.	• Manguera dañada.	• Cerrar el gas del cilindro de LP o en la fuente de los sistemas de gas natural. no quemada, simplemente reemplazar la válvula / manguera / regulador. Si la manguera está quemada, la causa podría ser distinta a la falla de la válvula/manguera/regulador. Suspender el uso de la parrilla hasta que un plomero o técnico en gas haya investigado y corregido el problema.
Fuga de gas del cilindro de LP.	• Falla mecánica debido a la oxidación o mal manejo.	• Reemplazar el cilindro de LP.
Fuga de gas de la válvula del cilindro de LP.	• Falla de la válvula del cilindro por mal manejo o falla mecánica.	• Cerrar la válvula del cilindro de LP. Devolver el cilindro de LP al proveedor de gas.
Fuga de gas entre la conexión del cilindro de LP y el regulador.	• Instalación inadecuada, conexión sin apretar, falla del empaque de hule.	• Cerrar la válvula del cilindro de LP. Retirar el regulador del cilindro y revisar visualmente el empaque de hule por si hay daño. Consultar Prueba de Fuga del Cilindro de LP y Conexión del Regulador al Cilindro de LP.
Fuego proveniente del panel de control.	• Fuego en la sección del tubo de la hornilla debido a una obstrucción.	• Cerrar las perillas de control de la válvula del cilindro de LP. Dejar abierta la tapa para dejar que las llamas se apaguen. Una vez apagado el fuego y que la parrilla esté fría, retirar la hornilla y revisar si hay telarañas u oxidación. Consultar las secciones de Alerta de Arañas y Limpieza del Ensamble de la Hornilla en esta Guía de Uso y Cuidado.
Fuego por grasa o llamas excesivas continuas sobre la superficie para cocinar.	• Demasiada acumulación de grasa en el área de la hornilla.	• Cerrar las perillas de control de la válvula del cilindro de LP. Dejar abierta la tapa para dejar que las llamas se apaguen. Después de enfriar, limpiar las partículas de comida y exceso de grasa del interior del área de la caldera, bandeja para grasa y otras superficies.

Solución de problemas

Problema	Causa posible	Solución
La(s) hornilla(s) no encenderá(n) usando el encendedor. (Consultar también la Solución de problemas del Encendido Electrónico).	• Tratar de encender la hornilla equivocada. • La hornilla no está engranada con la válvula de control.	• Consultar las instrucciones en el panel de control y en la sección de Uso y Cuidado. • Asegurarse que las válvulas estén colocadas en el interior de los tubos de la hornilla.
	• Obstrucción en la hornilla	• Asegurarse que los tubos de la hornilla no estén obstruidos con telarañas u otra materia. Ver la sección de limpieza de Uso y Cuidado.
	• No hay flujo de gas	• Asegurarse que el cilindro de LP no esté vacío. Si el cilindro de LP no está vacío, consultar "Caída repentina del flujo de gas."
	• Vapor bloqueado en la tuerca de unión al cilindro de LP.	• Cerrar las perillas y desconectar la tuerca de unión desde el cilindro de LP. Conectar otra vez y volver a intentar.
	• La tuerca de unión y la válvula del no están totalmente conectadas.	• Girar la tuerca de unión aproximadamente de media vuelta a vuelta a tres cuartos de vuelta adicional hasta detenerse. Apretar sólo con la mano – no usar herramientas.
	• Electrodo agrietado o roto; "chispas en la grieta.	• Reemplazar el electrodo(s).
	• La punta del electrodo no está en la posición correcta.	Hornillas principales: • La punta del electrodo deberá estar apuntando hacia la abertura del puerto de gas en la hornilla. La distancia deberá ser de 0.31 cm a 0.63 cm. Ajustar si es necesario.
	• Cable y/o electrodo cubierto con residuos de la cocción.	• Limpiar el cable y/o el electrodo alcohol desinfectante y un hisopo limpio.
	• Cables sueltos o desconectados.	• Reconectar los cables o reemplazar el ensamble de electrodo/cable.
	• Los cables están cortos (sacando chispas) entre el encendedor y el electrodo.	• Reemplazar el ensamble del cable del encendedor/electrodo.
	• Batería muerta	• Reemplazar con una batería alcalina nueva tipo AAA.

Problema	Causa posible	Solución
La(s) hornilla(s) no encenderá(n) usando el encendedor. (Consultar también la Solución de problemas del Encendido Electrónico)	ENCENDIDO ELECTRÓNICO: • No hay chispas, no hay ruido de encendido. • No hay chispa, hay algo de ruido de encendido. • Hay chispas, pero no en el electrodo o con fuerza firme.	• Consultar la Sección I del Sistema de Encendido Electrónico. • Consultar la Sección II del Sistema de Encendido Electrónico. • Consultar la Sección III del Sistema de Encendido Electrónico.
La(s) hornilla(s) no encenderá(n) con fósforo.	• Consultar "ASUNTOS DE GAS": en la página anterior. • El fósforo no alcanza. • Método inadecuado de encendido con fósforo.	• Usar fósforo largo (fósforo para chimenea). • Consultar la sección "Encendido con fósforo" de Uso y Cuidado.
Caída repentina del flujo de gas o llama baja.	• No hay gas. • Exceso de flujo en la válvula activada. • Vapor bloqueado en la tuerca de unión/conexión del cilindro de LP.	• Revisar si hay gas en el cilindro de LP. •Cerrar las perillas, esperar 30 segundos y encender la parrilla. Si las llamas aún están bajas, cerrar las perillas y la válvula del cilindro de LP. Desconectar el regulador. Conectar otra vez el regulador y realizar la prueba de fuga. Abrir la válvula del cilindro de LP, esperar 30 segundos y luego encender la parrilla. •Cerrar las perillas y la válvula de cilindro de LP. Desconectar la tuerca de unión desde el cilindro. Conectar otra vez y volver a intentar.
Llamas apagadas.	• Vientos fuertes o ráfagas de viento. • Baja en el gas LP. • Exceso de flujo en la válvula activada.	• Girar el frente de la parrilla de frente al viento o incrementar la altura de la llama. • Llenar el cilindro de LP. • Consultar arriba "Caída repentina del flujo de gas".
Llamarada.	• Acumulación de grasa. • Exceso de grasa en la carne. • Exceso de temperatura de cocción.	• Limpiar los quemadores y el interior de la parrilla/caldera. • Cortar la grasa de la carne antes de asarla. • Ajustar (bajar) la temperatura, como corresponda.
Fuego persistente por grasa.	• Grasa atrapada por acumulación de comida alrededor del sistema de las hornillas.	•Cerrar las perillas. Cerrar el gas en el cilindro de LP. Dejar la tapa en su lugar y dejar que el fuego se apague. Cuando la parrilla se enfríe, retirar y limpiar todas las partes.
En retrospective... (fuego en el tubo(s) de la hornilla)	• La hornilla y/o los tubos de la hornilla están bloqueados.	• Cerrar las perillas. Limpiar la hornilla y/o los tubos de la hornilla. Consultar la sección de limpieza de la hornilla de la guía de Uso y Cuidado.
No se puede llenar el cilindro de LP.	• Algunos distribuidores tienen boquillas de llenado viejas con roscas gastadas.	• Las boquillas gastadas no tienen suficiente "mordida" para engranar la válvula. Intentar con un segundo distribuidor de LP.
Una hornilla no enciende desde la(s) otra(s).	• La acumulación de grasa o partículas de comida en el extremo(s) de tubo(s) remanente.	• Limpiar el tubo(s) remanente con el cepillo de alambre.

Solución de problemas – Encendido electrónico

Problema	Causa posible	Revisar artículo	solución
SECCIÓN I No aparecen chispas en ningún electrodo cuando la perilla de control se gira a la posición "HI": no se escucha ningún ruido desde el módulo de chispas.	• La batería no está bien instalada. • Batería muerta. • El ensamble del botón no está bien instalado. • Faulty spark module.	• Revisar la orientación de la batería. • ¿Se ha utilizado previamente la batería? • Revisar para asegurarse que las roscas estén bien engranadas. El botón debe ir de arriba hacia abajo sin ataduras. • Si no se generan chispas con la batería nueva y conexiones de buenos cables, el módulo está defectuoso.	• Instalar la batería (asegurarse que los conectores "+" y "-" estén orientados correctamente con el extremo "+" hacia arriba y el extremo "-" hacia abajo.) • Reemplazar con una batería alcalina nueva tamaño AAA. • Desenroscar el ensamble de la tapa del botón e instalarlo otra vez, asegurarse que las roscas estén alineadas y bien engranadas. • Colocar otra vez el ensamble del módulo de chispas.
SECCIÓN II No aparecen chispas en ningún electrodo cuando se gira la perilla de control a la posición "HI"; se escucha ruido desde el módulo de chispas.	• Las conexiones de plomo de salida no están conectadas.	• ¿Están encendidas y apretadas las conexiones de salida?	• Retirar y conectar otra vez todas las conexiones de salida en el módulo y en los electrodos.
SECCIÓN III Hay chispas pero no en todos los electrodos y/o no totalmente fuertes.	• Las conexiones de plomo de salida no están conectadas. • Arco eléctrico entre los cables de salida y el armazón de la parrilla. • Batería débil. • Los electrodos están mojados. • Electrodo(s) agrietado o roto; aparecen chispas donde está agrietado.	• ¿Están las conexiones de salida encendidas y apretadas? • Si es posible, observe la parrilla en un lugar oscuro. Opere el sistema de encendido y busque si hay un arco entre los cables de salida y el armazón de la parrilla. • Hay chispas pero son débiles o bajas. • ¿Se ha acumulado humedad en el electrodo y/o en los puertos de la hornilla? • Revisar si los electrodos tienen grietas.	• Retirar y conectar otra vez todas las conexiones de salida en el módulo de los electrodos. • Si se observan chispas distintas a las de la hornilla(s), el aislamiento del cable puede estar dañado. Reemplazar los cables. • Reemplazar con una batería alcalina nueva tipo AAA. • Usar toalla de papel para retirar la humedad. • Reemplazar los electrodos agrietados o rotos.

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

For troubleshooting, product manuals and expert advice:



www.managemylife.com

For repair – **in your home** – of **all** major brand appliances, lawn and garden equipment, or heating and cooling systems, **no matter who made it, no matter who sold it!**

For the replacement parts, accessories and owner's manuals that you need to do-it-yourself.

For Sears professional installation of home appliances and items like garage door openers and water heaters.

1-800-4-MY-HOME® **(1-800-469-4663)**

Call anytime, day or night (U.S.A. and Canada)

www.sears.com **www.sears.ca**

Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call anytime for the location of your nearest

Sears Parts & Repair Service Center

1-800-488-1222 (U.S.A.) **1-800-469-4663** (Canada)

www.sears.com **www.sears.ca**

To purchase a protection agreement on a product serviced by Sears:

1-800-827-6655 (U.S.A.) **1-800-361-6665** (Canada)

Para pedir servicio de reparación a domicilio, y para ordenar piezas:

1-888-SU-HOGAR®

(1-888-784-6427)

www.sears.com

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER MC

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

